

LE MACCHIOLE

SCRIO

Questo rosso scuro e speziato nasce nel 1994 per il desiderio di produrre un vino da sole uve Syrah, tra le più amate a Le Macchiole. Raro e originale, prodotto in pochissime bottiglie, diventa ben presto un riferimento assoluto per la zona. Il nome, mutuato da un termine toscano che significa "puro, schietto, integro", ne identifica in maniera impeccabile i tratti salienti.

SCRIO | 2011

CLIMA

L'annata 2011 ha avuto un andamento piuttosto altalenante. L'inverno è stato piovoso e una primavera calda ha anticipato il ciclo vegetativo con un veloce germogliamento. Questo anticipo è stato però rallentato dalle temperature più fresche di giugno e luglio. Le piogge sono arrivate al momento giusto e hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha di nuovo accelerato la maturazione. L'estrema attenzione data al bilanciamento della produzione su ogni singola pianta ha permesso di raccogliere uve sanissime e perfettamente mature seppur in leggero anticipo. Una nuova area di cernita ha reso più veloce e ancor più selettiva la scelta delle uve per ogni singolo vino.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2011: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 20 mesi, 75% in tonneaux nuovi 25 % barriques di 2° passaggio

Imbottigliamento: 17 luglio 2013

