

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 | 2022

CLIMA

L'anno è iniziato con temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale e poca pioggia, fattori che hanno portato a un avvio tardivo delle operazioni di potatura. La primavera è partita con temperature leggermente più basse e con il protrarsi dell'assenza di precipitazioni importanti. Tutto questo ha causato un germogliamento estremamente tardivo (quasi quattro settimane rispetto alle annate classiche), iniziato nei primi dieci giorni di aprile, e proseguito con un lento accrescimento dei germogli, fino all'ultima precipitazione significativa all'inizio del mese di maggio. Da questo momento in poi l'assenza di precipitazioni, unita a un rapido aumento delle temperature, ha portato a un veloce arrivo della fase di fioritura e della successiva allegagione. Il rapido susseguirsi di queste due fasi vegetative ha, quasi del tutto, annullato il mese di ritardo avuto in primavera durante il germogliamento. L'invasatura è stata precoce, in particolar modo per lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc ma, in parte, anche per il Merlot. Tutto il periodo estivo è stato caratterizzato da una prolungata assenza di piogge, che ha influito sulla dimensione degli acini e portato a maturazioni irregolari. Questo ha reso particolarmente complicata l'individuazione esatta dell'epoca di raccolta per ciascuna delle varietà richiedendo un maggior numero di campionature e un'attenta selezione delle parcelle al fine di accorpare le aree più omogenee. Sicuramente la vendemmia 2022 sarà ricordata per la sua durata. Iniziata precocemente con lo Chardonnay il 9 agosto, si è conclusa, quasi un mese e mezzo dopo, il 22 settembre con il Cabernet Sauvignon, grazie al sopraggiungere delle piogge e all'abbassamento delle temperature a partire dalla metà di agosto. Le piogge avute in questo periodo dell'anno hanno contribuito in modo importante a recuperare l'annata, permettendoci di avere buone rese e ottime maturazioni di tutte le uve rosse.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2022: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: 100% Syrah

Vigneti: Vignone 1999, Casavecchia 2016

Sistema di allevamento: guyot e alberello

Produzione per pianta: 900 gr per pianta

Vendemmia: ultima settimana di agosto e prima di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 20 giorni in cemento e anfore di gres

Affinamento: 14 mesi in tonneau, tini troncoconici da 12 hl, ceramica e anfora di gres

Imbottigliamento: 14 agosto 2024

