

LEMACCHIOLE

MESSORIO

Nato nel 1994, Messorio è una sfida personale con una delle varietà più diffuse nel bolgherese, sulla costa toscana e nel mondo: il Merlot. L'idea, da subito, è quella di trasformare i grappoli migliori in un vino di grande impatto e personalità, allontanandosi quanto più possibile dallo schema che lo vorrebbe docile e prevedibile ma facendone, al contrario, un cavallo di razza che non rinuncia a scalpitare. Il nome si riallaccia al periodo della mietitura e della raccolta, passaggio fondamentale di ogni attività agricola.

MESSORIO | 1994

CLIMA

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da piogge importanti, soprattutto nei mesi di aprile e maggio e temperature sotto la media stagionale. L'estate, nei mesi di giugno e luglio, è stata priva di piogge significative. In agosto le temperature sono state molto alte. Nonostante il caldo "torrido" le nostre viti hanno avuto uno sviluppo ottimale e delle buone rese, anche grazie allo sfruttamento delle riserve idriche accumulate nei mesi primaverili.

SCHEMA TECNICA

Messorio 1994: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: Merlot 100%
Vigneti: Contessine 1983
Sistema di allevamento: guyot
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: prima settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione per 20 gg
Affinamento: 18 mesi in barriques
Imbottigliamento: marzo 1996

