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 | 1997

CLIMA

Una primavera molto calda e con assenza di piogge ha condizionato molto la vegetazione provocando un germogliamento precoce. Un drastico calo delle temperature a metà aprile ha di fatto però bloccato la crescita dei germogli, riportando tutto nella media. Da maggio si è avuto un rialzo delle temperature e i mesi estivi sono stati caratterizzati da un clima caldo e secco che è continuato fino alla vendemmia, iniziata nella prima settimana di settembre. La vendemmia, scarsa dal punto di vista della quantità, è risultata eccezionale dal punto di vista qualitativo.

SCHEDA TECNICA

Messorio 1997: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: Merlot 100%
Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994
Sistema di allevamento: guyot
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: prima settimana di Settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione per 25 gg
Affinamento: 18 mesi in barriques
Imbottigliamento: agosto 1999