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 | 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

Messorio 2011: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: Merlot 100%
Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999
Sistema di allevamento: guyot
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: prima settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione parte in acciaio e parte in tini di legno per 20 gg
Affinamento: 20 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques di 2° passaggio
Imbottigliamento: 17 luglio 2013