

LE MACCHIOLE

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 | 2012

CLIMA

La vendemmia 2012 per le Macchiole è stata sicuramente una delle più lunghe degli ultimi anni (ben 43 giorni!). Un andamento climatico particolare ha permesso di ottenere uve con maturazioni zuccherine e fenoliche ottimali. A inizio estate l'annata non sembrava essere così promettente; caldo e mancanza di precipitazioni facevano pensare al peggio. Da qui nasce la decisione di impostare il lavoro in vigna sulla protezione dell'apparato vegetativo della vite, con lavorazioni superficiali dei terreni e con un'attenta e oculata gestione della chioma (sfemminellatura e non cimatura), per far sì che la pianta reagisse al meglio per affrontare il periodo "asciutto". Questa è stata sicuramente una mossa vincente: a metà estate quando la situazione climatica è cambiata grazie all'arrivo di correnti di aria più fresche e buone precipitazioni, il ciclo vegetativo ha ripreso vigore portando i grappoli ad una ottima maturazione. Per le varietà più precoci la resa è stata minore rispetto alla media ma le caratteristiche dell'annata ci hanno consentito di lavorare con meno frenesia, dedicando più attenzione alle varie lavorazioni e alla selezione dei grappoli e consentendoci di scegliere in modo più oculato le varie strategie di vinificazione.

SCHEDA TECNICA

Messorio 2012: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Merlot 100%

Vigneti: Puntone 1993, Vignone 1999

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione parte in acciaio e parte in cemento per 25 gg

Affinamento: 20 mesi, 75% in barrique nuove e il 25% in barrique di 2° passaggio

Imbottigliamento: 26 agosto 2014

