

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 | 2013

CLIMA

Un'annata di grandissima qualità dovuta ad un andamento climatico molto particolare e una gestione particolarmente attenta dei vigneti. Dopo un piovoso inverno, la primavera è stata fresca fino alla fine di maggio. Tutto ciò ha comportato un ritardo della fioritura e dello sviluppo delle uve di 10–15 giorni. La fioritura ritardata ha portato ad una fruttificazione irregolare, riducendo la resa in modo naturale. Le temperature sono aumentate a partire dalla seconda metà di luglio, con buone escursioni termiche. L'inviatura è iniziata lentamente alla fine di luglio. La maturazione lenta e omogenea dei grappoli ha permesso una perfetta maturazione fenolica e lo sviluppo di un grande carattere varietale.

SCHEDE TECNICHE

Messorio 2013: 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 30 gg

Affinamento: 20 mesi, 70% in barriques nuove e 30% in barriques 2° passaggio

Imbottigliamento: 10 luglio 2015

