

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 | 2014

CLIMA

Annata estremamente impegnativa, fresca e piovosa per buona parte di essa. Il lavoro in vigna è stato volto soprattutto alla protezione della sanità della vegetazione e delle uve: una continua gestione del verde, il calcolo dell'adeguato carico produttivo e un'attenzione spasmodica a sfruttare al massimo delle possibilità le ore d'irradiazione solare e il calore, i "grandi assenti" in questa annata. Tutto questo ha allungato enormemente i tempi di gestione del vigneto che, solitamente, terminano con la metà di luglio, mentre in questa annata si sono prolungati fino alla fine di agosto. Per le uve bianche, le cui le maturazioni tecnologiche (zuccheri e acidi) non erano ottime, a causa di un agosto piovoso e poco caldo, e le piante erano in sostanza "ferme", abbiamo preferito raccogliere in anticipo per salvaguardarne lo stato sanitario. Le uve rosse sono state invece raccolte tutte in ritardo nel tentativo di attendere una più buona maturazione possibile. Malgrado l'annata impegnativa i risultati ci hanno lasciato pienamente soddisfatti.

SCHEDA TECNICA

Messorio 2014: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Merlot 100%

Vigneti: 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 20 gg

Affinamento: 18 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento: 5 agosto 2016

