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 | 2019

CLIMA

La 2019 può essere riassunta come un'annata con maturazioni lente e molto lunghe e con assenza di picchi di caldo eccessivo. Inizio dell'anno è stato caratterizzato da un inverno con temperature in linea con la stagione, scarse precipitazioni, clima particolarmente asciutto, ad eccezione di un leggero picco di umidità verso l'ultima settimana del mese di gennaio, condizioni che hanno portato ad uno scarso sviluppo dei sovesci. Stagione primaverile altalenante, caratterizzata da un clima particolarmente freddo nelle ultime due settimane di marzo, con un aumento di temperature costante per tutto il mese di aprile che ha contribuito ad uno sviluppo dei germogli lento e graduale. Nel mese di maggio le temperature basse e un aumento consistente delle precipitazioni, hanno portato a un forte rallentamento dello sviluppo vegetativo della pianta. Un clima particolarmente caldo e asciutto all'inizio del mese di giugno, in combinazione con le consistenti piogge del mese precedente, ha contribuito ad un forte sviluppo dei tralci sulla pianta con conseguenti episodi di affastellamento che hanno richiesto ripetuti e mirati interventi di gestione del verde per tutto il periodo estivo. L'epoca di vendemmia ha avuto un inizio leggermente più tardivo rispetto alle precedenti annate, con la raccolta di uve a bacca bianca verso la quarta settimana di agosto per poi proseguire con le uve Merlot tra la prima e la terza settimana di settembre, parallelamente alle uve Syrah, e concludersi con le varietà Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon tra la quarta settimana di settembre e i primi dieci giorni di ottobre.

SCHEDA TECNICA

Messorio 2019: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: 100% Merlot
Vigneti: Vignone 1999, Ulivino 2016
Sistema di allevamento: guyot semplice
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: prima e terza settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione per 30 giorni in cemento
Affinamento: 18 mesi in barriques nuove
Imbottigliamento: 10 agosto 2021