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 | 2020

CLIMA

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito poi da un breve periodo freddo e, infine, un rapido innalzamento delle temperature con conseguente germogliamento su buona parte dei vigneti. L'ingresso nella primavera è invece caratterizzato da due gelate nel mese di aprile ed è poi proseguita con regolari precipitazioni fino alla metà del mese di giugno, con abbondante sviluppo vegetativo. L'estate proseguita con temperature non eccessivamente alte è stata siccitosa e molto ventosa. La vendemmia è stata caratterizzata da forti sbalzi di temperatura tra giorno e notte e giornate calde e prive di precipitazioni, fatta eccezione per gli ultimi dieci giorni di raccolta in cui le prime piogge autunnali si sono presentate con frequenza. La raccolta di Merlot e Syrah è avvenuta in maniera irregolare tra la prima e la terza settimana di settembre (intervallata da alcuni giorni di pausa). Al contrario, le uve di Cabernet sono state raccolte in tempi più rapidi anche a causa delle prime piogge autunnali, fra la terza e quarta settimana di settembre.

SCHEDA TECNICA

Messorio 2020: 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: seconda e terza settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento per 20 giorni
Affinamento: 16 mesi in barriques nuove e anfora in gres
Imbottigliamento: 17 agosto 2022