

LEMACCHIOLE

SCRIO

Questo rosso scuro e speziato nasce nel 1994 per il desiderio di produrre un vino da sole uve Syrah, tra le più amate a Le Macchiole. Raro e originale, prodotto in pochissime bottiglie, diventa ben presto un riferimento assoluto per la zona. Il nome, mutuato da un termine toscano che significa "puro, schietto, integro", ne identifica in maniera impeccabile i tratti salienti.

SCRIO | 2006

CLIMA

L'andamento stagionale della vendemmia 2006 è stato molto regolare.
Dopo un inverno piuttosto rigido e piovoso, si è avuta una primavera calda e soleggiata. L'allegagione è stata buona, grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio con un'ottima invaiatura malgrado l'assenza di apporto idrico del mese di agosto. Fortunatamente le temperature non sono state mai torride. Questo ha consentito la conservazione delle riserve idriche necessarie ad uno sviluppo ottimale del potenziale aromatico e produttivo.

SCHEMA TECNICA

Scrio 2006: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Casa Vecchia 1983, Puntone 1994, Madonnina 2002

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1000 gr per pianta

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 14 mesi in barriques di secondo passaggio

Imbottigliamento: luglio 2008

