

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 | 2012

CLIMA

La vendemmia 2012 per Le Macchiole è stata sicuramente una delle più lunghe degli ultimi anni (ben 43 giorni!). Un andamento climatico particolare ha permesso di ottenere uve con maturazioni zuccherine e fenoliche ottimali. A inizio estate l'annata non sembrava essere così promettente; caldo e mancanza di precipitazioni facevano pensare al peggio. Da qui nasce la decisione di impostare il lavoro in vigna sulla protezione dell'apparato vegetativo della vite, con lavorazioni superficiali dei terreni e con un'attenta e oculata gestione della chioma (sfemminellatura e non cimatura), per far sì che la pianta reagisse al meglio per affrontare il periodo "asciutto". Questa è stata sicuramente una mossa vincente: a metà estate quando la situazione climatica è cambiata grazie all'arrivo di correnti di aria più fresche e buone precipitazioni, il ciclo vegetativo ha ripreso vigore portando i grappoli ad una ottima maturazione. Per le varietà più precoci la resa è stata minore rispetto alla media ma le caratteristiche dell'annata ci hanno consentito di lavorare con meno frenesia, dedicando più attenzione alle varie lavorazioni e alla selezione dei grappoli e consentendoci di scegliere in modo più oculato le varie strategie di vinificazione.

SCHEMA TECNICA

Scrio 2012: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Puntone 1994, Madonnina 2002

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: seconda settimana di Settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 20 mesi, 75% in tonneaux nuovi 25 % barriques di 2° passaggio

Imbottigliamento: 26 agosto 2014

