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 | 2018

CLIMA

Un inverno con temperature in linea con la media stagionale, piogge che poi proseguiranno nel periodo primaverile e un germogliamento leggermente più tardivo rispetto all'annata precedente per via di temperature leggermente più basse rispetto alla media. L'accumulo di acqua e umidità nel terreno, sofferente per la siccità dell'annata precedente e l'innalzamento delle temperature all'ingresso del mese di maggio, hanno portato ad un rapido sviluppo e accrescimento dei germogli. Le piogge invernali e primaverili e l'alta percentuale di umidità nell'aria hanno contribuito ad un rapido accrescimento della parte vegetativa della pianta, con conseguente scarsa areazione della parete fogliare che ha creato le condizioni ideali per l'insorgere della peronospora e richiesto quindi un attento e intenso lavoro sulla pianta per arginare il fenomeno. Il periodo estivo è stato caratterizzato da frequenti e attente lavorazioni del suolo, con lo scopo di disperdere il più possibile l'umidità. In aggiunta a questi interventi, sono state svolte frequenti cimature su tutti i vigneti, al fine di mantenere ben areata la parete fogliare. Nella seconda metà di luglio, invece si è operata una mirata cernita sulla pianta per lasciare sui tralci solo i grappoli migliori. Il periodo di vendemmia ha avuto un inizio regolare, in linea con le annate "ordinarie", partendo dalle uve bianche raccolte nella terza settimana di agosto e conclusa tra la terza e la quarta settimana di settembre con le varietà Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, tutti di buona e ottima qualità.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2018: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: 100% Syrah
Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999
Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot semplice
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: prima e seconda settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione 25 giorni in acciaio e cemento
Affinamento: 16 mesi in tonneaux nuovi, tini troncoconici da 12 HL e ceramica
Imbottigliamento: 23 luglio 2020