

LE MACCHIOLE

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 | 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

Scrio 2019: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: 100% Syrah

Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999, Casavecchia 2016

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio, guyot semplice e alberello

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 25 giorni in acciaio e cemento

Affinamento: 18 mesi in tonneaux, tini troncoconici da 12 hl, ceramica e cemento

Imbottigliamento: 12 agosto 2021

