

# LE MACCHIOLE MESSORIO

NACIÓ EN 1994 Y ES NUESTRA INTERPRETACIÓN PERSONAL DE UNO DE LOS VARIETALES MÁS COSECHADOS EN BOLGHERI: MERLOT.

El nombre de Messorio hace referencia a una técnica milenaria en Toscana para cosechar trigo, que viene a ser la época más importante del año: La Cosecha.

Un varietal generoso, especialmente para los blends que se acostumbran en la región, pero de muy difícil producción cuando se lo vinifica como mono-varietal.

Considerado como uno de los Merlot más representativos de Italia, Messorio es un vino complejo y elegante, el mismo que evoluciona de maravilla en botella con el pasar de los años.

## MESSORIO 2014: IGT TOSCANA

**Primera Cosecha:** 1994

**Varietal:** 100% Merlot

**Viñedos:** Vignone 1999

**Sistema de Cultivo:** Doble cordón spur y guyot

**Rendimiento:** 800 gr por planta

**Cosecha:** 2da semana de septiembre

**Vinificación:** Fermentación y maceración por 20 días, una parte en tanque de acero y la otra en tanque de concreto

**Maduración:** 18 meses en barricas nuevas de 225 lt y 228 lt.

**Embotellamiento:** 5 de agosto de 2016

**Estiba en Botella:** 16 Meses

**Producción:** 9000 Btls

