

Scrio, IGT Toscana, Le Macchiole

Scrio har skapats med de stora vinerna i norra Rhône som förebild. Idag är Scrio utan tvekan ett av Italiens bästa Syrahviner. Med sin komplexa kryddighet upplevs det som vilt och exotiskt, men man kan inte låta bli att förföras av vinets charm och elegans.



Årgång	2006
Druvsort	100% Syrah
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Röda viner – fylliga
Ursprung	IGT Toscana (Bolgheri)
Producent	Le Macchiole
Jordmån	Lerig och sandig jord med kalkrika, små, runda stenar
Skördeuttag	1000 gr per vinranka
Skörd	För hand
Jäsning och maceration	Ca 20 dagar i rostfria ståltankar och cementtankar
Utveckling och lagring	14 – 16 månader på franska ekfat på 225 l

Kommentar

Färg: Djupt rubinröd med dragning mot mörkröd.

Doft: Generös, kryddig och komplex med inslag av mörka bär, choklad, mint, eukalyptus, örter, vitpeppar samt rostad ek.

Smak: Elegant och kryddig med inslag av mörk frukt, choklad, mint, eukalyptus samt ekfat. Vinet är rund i smaken. Den tydliga syran i eftersmaken balanseras väl av de mjuka, söta tanninerna.

Passar till: Till grytor och stekar på lamm, nöt och vilt, samt rött kött. Passar även till mellanlagrade hårdostar typ parmesan och pecorino.

Le Macchiole

Från allra första början har ett starkt band mellan människor varit en stor tillgång på Le Macchiole, vilket under åren har stött företaget i sina ambitiösa och pionjärlagda mål. Le Macchiole har fortsatt att utveckla sin kvalitativa målsättning och som vanligt med full passion. Företagets arbete har mött stort erkännande av många välkända vinexperter. Le Macchioles viner har under flera år erhållit stora utmärkelser från de viktigaste vintidningarna och vinguiderna. Deras viner räknas till de bästa i Italien och därmed hela världen. År 2009 blev företaget utsedd till Italiens bästa vinproducent av Italienska Sommelierförbundet. Le Macchiole utmärker sig med att dra nytta av de värden som terroiren erbjuder genom att medvetet utnyttja skillnader i områdets topografi samt mikroklimat. Man arbetar strikt organiskt för att bevara det unika, med precision och med respekt för de biologiska och vegetativa cyklerna. Strävan efter hög kvalitet har lett till att vinernas stora personlighet uttrycker med önskvärd tydlighet arvet från dess ursprung.