

Scrio, Le Macchiole

Scrio är utan tvekan ett av Macchioles toppviner. Detta monumentala vin som är gjort på 100% Syrah, anses av många vinexperter vara ett av världens bästa Syrahviner. Vinet är generöst och har ett djup och komplexitet som gör det till en mycket stor upplevelse och ett minne för livet.



Årgång	2017
Druvsort	Syrah 100%
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	IGT Toscana
Producent	Le Macchiole
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Lerig och sandig jord med, små, runda, kalkrika stenar
Skördeuttag	1000 gr per vinranka
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Ca 20 dagar i rostfria ståltankar och cementtankar
Utveckling och lagring	14–16 månader på nya franska ekfat, 100% 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 smakrika grytor och stekar på lamm, nöt och vilt, samt rött kött. Passar även till mellanlagrade hårdostar typ parmesan och pecorino.

Le Macchiole

Le Macchiole är skapelsen av Eugenio Campelmi och hans vision för att komma närmare naturen och för att bättre förstå sina vinrankors beteenden. Med sin fru Cinzia Merli vid sin sida grundades egendomen 1983. Eugenio lade tidigt mycket resurser i att forska och experimentera med druvsorter som knappt var i ropet för området och kunde därmed utmärka sig. Visionären Eugenio drev sin forskning till det yttersta och det tog flera år innan paret ens hade färdigställt sin egen catina. År 1991 skapade gården ett nytt projekt i samarbete med den erkänt skickliga oenologen Luca D'Attoma. Resultatet från detta samarbete blev Paleo Rosso, idag 100% Cabernet Franc, och Scrio, 100% Syrah. Eugenio vann nu erkännande och respekt från de stora vinmakarna i området. Tyvärr gick han bort alldeles för tidigt, vilket ledde till att Cinzia tvingades att ta över verksamheten. Som tidigare passiv ägare behövde hon plötsligt sätta sig in i allting. Hon visade dock tidigt på målmedvetenhet och en tydlig inriktning. Hon satte ihop ett team av unga och passionerade människor som arbetade hårt och nu drev vingården vidare mot sitt mål. Resultatet kom ganska omgående i form av ännu en födelse, flaggskeppet Messorio, ett vin framställt av 100% Merlot. Idag anses Macchiole vara en av Italiens främsta vinproducenter, om inte den främsta. Gården har en tydlig imponerande stil på alla sina viner. En stil som det inte går att ta miste på.