MESSORIO04BOLGHERI

Messorio Rosso 1994
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Contessine 1984
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: Inizio settembre
Fermentazione: 20 giorni
Affinamento: 18 mesi barrique da 112 lt
Imbottigliamento: 1996
Produzione: 600 bottiglie
Inizio vendite: Marzo 1997

Andamento climatico Annata 1994
L'inizio della primavera è stato caratterizzato da piogge importanti e temperature sotto la media stagionale soprattutto nei mesi di aprile e maggio. L'estate nei mesi di giugno e luglio è stata priva di piogge significative mentre in agosto le temperature sono state alte.
Nonostante il caldo, le nostre viti hanno avuto uno sviluppo ottimale del potenziale produttivo sfruttando le riserve idriche accumulate nei mesi primaverili.

Messorio Rosso 1995
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Contessine 1984
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: Inizio settembre
Fermentazione: 20 giorni
Affinamento: 18 mesi barrique da 112 lt
Imbottigliamento: 1997
Produzione: 800 bottiglie
Inizio vendite: marzo 1998

Andamento climatico Annata 1995
Primavera tarda ed estate irregolare, con qualche intervallo piovoso.
L'inizio dell'estate presentava temperature sotto la media stagionale che sono poi notevolmente aumentate in agosto, mese caratterizzato anche dall'assenza di precipitazioni.

Messorio Rosso 2000
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Contessine 1984, Puntone 1993
Diradamento uva: 30 luglio
Vendemmia: 1ª settimana di settembre
Fermentazione: 20/30 giorni
Affinamento: 18 mesi barrique da 112 lt
Imbottigliamento: agosto 2002
Produzione: 6000 bottiglie
Inizio vendite: marzo 2004

Andamento climatico Annata 2000
La primavera ha mostrato eccellenti condizioni climatiche permettendo l'ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. L'estate, inizialmente regolare, è stata poi estremamente calda da agosto fino alla prima decade di settembre. Maturazioni precoci hanno portato ad anticipi di vendemmia anche di dieci giorni rispetto alla media.

Messorio Rosso 2001
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Contessine 1984, Puntone 1993
Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: 1ª settimana di settembre
Fermentazione: 20/30 giorni
Affinamento: 18 mesi barrique da 112 lt
Imbottigliamento: luglio 2003
Produzione: 8000 bottiglie
Inizio vendite: marzo 2005

Andamento climatico Annata 2001
Inverno mite con anticipo di germogliamento. Gelata alla vigilia di Pasqua (-3°) che ha provocato danni a macchia di leopardo. Primavera fresca con picchi di caldo in maggio. Estate nella norma con piogge in luglio che hanno contribuito a mantenere un buon equilibrio vegetativo durante l'invaiatura. La seconda metà di agosto le temperature sono salite. Flussi di aria fredda hanno rallentato la maturazione, che si è comunque compiuta in maniera ottimale permettendo di ottenere vini di grande espressività.

Messorio Rosso 2004
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Contessine 1984, Puntone 1993
Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: 1ª e 2ª settimana di settembre
Fermentazione: 20 giorni
Affinamento: 16 mesi barriques da 112 lt
Imbottigliamento: luglio 2006
Produzione: 8500 bottiglie
Inizio vendite: marzo 2008

Andamento climatico Annata 2004
Uno degli andamenti climatici più regolari degli ultimi venti anni. Nel periodo invernale si è avuto un buon apporto idrico e temperature basse, ma senza eccessi.
In primavera si sono avute ancora piogge regolari soprattutto in aprile, con una buona alternanza di giornate soleggiate.
La vendemmia ha avuto inizio la prima decade di settembre, ben in anticipo sull'inizio delle piogge di ottobre.

Messorio Rosso 2006
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Casa Vecchia 1983, Puntone 1993, Casa Nuova 1998, Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: 1ª e 2ª settimana di settembre
Fermentazione: 20 giorni
Affinamento in barriques: 16 mesi in barriques nuove, 50% da 112 lt e 50% da 225 lt
Imbottigliamento: luglio 2008
Produzione: 9200 bottiglie
Inizio vendite: ottobre 2009

Andamento climatico Annata 2006
L'andamento stagionale della vendemmia 2006 è stato molto regolare. A un inverno rigido e piovoso è seguita una primavera calda e soleggiata. Buona l'allegagione grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio. Le temperature di agosto, calde ma mai torride, hanno consentito la conservazione delle riserve idriche necessarie all'ottenimento di una perfetta maturazione e uno sviluppo ottimale del potenziale aromatico.

Messorio Rosso 2008
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Puntone 1993, Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: 1ª settimana di settembre
Fermentazione: 20 giorni, parte in acciaio e parte in tini di legno
Invecchiamento: 14 mesi 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio 225 lt
Stabilizzazione: acciaio
Imbottigliamento: 31/05/2010
Affinamento in bottiglia: 16 mesi
Produzione: 10.000 bottiglie
Commercializzazione: ottobre 2011

Andamento climatico Annata 2008
L'andamento climatico durante la stagione invernale è stato abbastanza regolare: temperature non rigide, piogge ben distribuite, primavera mite e regolare. Durante la fioritura (inizio giugno) ha piovuto incessantemente fino al 20 di giugno creando un'ottima riserva idrica che ha consentito il raggiungimento di una buona maturazione delle uve. Le invaiature sono iniziate la prima settimana di agosto e le maturazioni sono avvenute in modo graduale e omogeneo. Le varie combinazioni dei differenti aspetti climatici hanno fatto si che i grappoli fossero spargoli e le bucce particolarmente spesse.
Vendemmia molto regolare con perfette maturazioni fenoliche e con gradazioni alcoliche non particolarmente elevate.

Messorio Rosso 2009
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Puntone 1993, Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: ultima settimana di agosto e 1ª settimana di settembre
Fermentazione: 20 giorni, parte in acciaio e parte in tini di legno
Invecchiamento: 14 mesi 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio 225 lt
Stabilizzazione: acciaio
Imbottigliamento: 27/05/2011
Affinamento in bottiglia: 17 mesi
Produzione: 10.000 bottiglie
Commercializzazione: ottobre 2012

Andamento climatico Annata 2009
Un inverno all'insegna della regolarità e una primavera, all'inizio fresca e piovosa, caratterizzata, poi, da un lungo periodo di asciutto.
Il caldo d'inizio estate ha anticipato lo sviluppo delle piante.
I vini dell'annata 2009 esprimono un profilo aromatico complesso con note intense floreali e fruttate, sono molto freschi e sostenuti da una buona struttura e da tannini fitti e morbidi.

Messorio Rosso 2010
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Puntone 1993, Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: intero mese di settembre
Fermentazione: 20 giorni , parte in acciaio e parte in tini di legno
Invecchiamento: 14 mesi 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio 225 lt
Stabilizzazione: acciaio
Imbottigliamento: 27/05/2011
Affinamento in bottiglia: 17 mesi
Produzione: 10.000 bottiglie
Commercializzazione: ottobre 2012

Andamento climatico Annata 2010
Caratterizzata da una crescita lenta dovuta a una primavera fresca e piovosa, ci siamo imposti di aspettare e ritardare, volutamente, il periodo di vendemmia. Abbiamo aiutato le viti a maturare e concentrare al meglio le uve eliminando le foglie per arieggiare i grappoli. Grazie al tempo splendido di fine estate, abbiamo raccolto in condizioni eccellenti uve ricche di polifenoli, acidità e zuccheri. La forte escursione termica tra giorno e notte ci ha permesso di mantenere gli aromi così da conferire al vino molta complessità. I vini sono freschi, con un contenuto alcolico minore rispetto al passato e sia i bianchi sia i rossi si esprimono con note minerali, profumi decisi, una buona struttura tannica bilanciata da una splendida acidità.

Messorio Rosso 2011
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Puntone 1993, Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: 1ª decade di settembre
Fermentazione: 20 giorni, parte in acciaio e parte in tini di legno
Invecchiamento: 20 mesi 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio da 225 lt e 228 lt
Stabilizzazione: 2 mesi in cemento
Imbottigliamento: 17/07/2013
Affinamento in bottiglia: 20 mesi
Produzione: 10.000 bottiglie
Commercializzazione: febbraio 2015

Andamento climatico Annata 2011
Un'estate calda con escursioni termiche importanti e qualche leggera pioggia a rinfrescare la vegetazione hanno portato ad una vendemmia impegnativa ma di grande risultato. L'estrema attenzione data al bilanciamento della produzione su ogni singola pianta ha permesso di raccogliere uve sanissime e perfettamente mature. Una nuova area di cernita ha reso più veloce e ancor più selettiva la scelta delle uve per ogni singolo vino. Tutti i vini hanno ottime acidità, corpo e tannini dolci, un corredo aromatico intenso in cui è estremamente evidente il profilo varietale. Una delle migliori vendemmie degli ultimi anni.

Messorio Rosso 2012
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Puntone 1993, Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: 1ª e 2ª settimana di settembre
Fermentazione: 25 giorni , parte in acciaio e parte in tini di legno
Invecchiamento: 20 mesi 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio da 228 lt e 225 lt
Stabilizzazione: 1 mese in cemento
Imbottigliamento: 26/08/2014
Affinamento in bottiglia: 18 mesi
Produzione: 9500 bottiglie
Commercializzazione: febbraio 2016

Andamento climatico Annata 2012
Ad un inizio estate piuttosto caldo e secco è seguito un andamento climatico più regolare e con buone precipitazioni che hanno permesso un'ottima maturazione dei grappoli. La vendemmia 2012 è ottima per qualità e profilo gustativo e un po' meno abbondante per le quantità prodotte. Le basse rese hanno però permesso di ottenere vini dal grande equilibrio aromatico contraddistinto da note fresche e minerali, con tannini eleganti e una beva ricca e succosa.

Messorio Rosso 2013
Igt Toscana

Composizione: 100% merlot
Vigneti: Puntone 1993, Vignone 1999
Diradamento uva: Fine luglio
Vendemmia: 1ª e 3ª settimana di settembre
Fermentazione: 30 giorni , parte in acciaio e parte in cemento
Invecchiamento: 20 mesi 70 % in barriques da 225 e 228 lt nuove e 30 % in barriques 2° passaggio
Stabilizzazione: 1 mese in cemento
Imbottigliamento: 10/07/2015
Affinamento in bottiglia: 18 mesi
Produzione: 11.000 bottiglie
Commercializzazione: febbraio 2017

Andamento climatico Annata 2013
Dopo le abbondanti piogge invernali e una primavera fresca e piovosa, le importanti escursioni termiche estive hanno regalato vini con maturazioni eccelse. I vini dell'annata 2013 riflettono il perfetto andamento climatico con un ottimo equilibrio tra struttura tannica, corredo aromatico e acidità.