



“MESY”

Storia del vino

Di fronte all’edificio della Dogana, antico posto di confine dell’Azienda Luzzano, in una posizione particolarmente vocata per i vini rossi, sia per la composizione del terreno, marnoso-calcareo, sia per l’esposizione a sud-ovest, io e mia sorella Maria Giulia nel 1996 abbiamo deciso di provare una qualità di uva mai coltivata nella nostra Azienda.

Ci aveva conquistato l’assaggio di alcuni ottimi Syrah provenienti da diverse parti del mondo. Così abbiamo dedicato circa 7000 mq alla coltivazione di questo vitigno con cloni di origine francese.

Dopo oltre vent’anni di osservazione, assaggi e prove, la vendemmia 2016 mi è sembrata ormai adatta per aprire un progetto sul Syrah, dedicandogli una nuova etichetta. Nella vinificazione del Syrah è stata aggiunta una piccola parte di uve Merlot raccolte nel vigneto adiacente, impiantato nello stesso anno. Ho voluto aggiungere sfaccettature creative e gli ho scelto il nome “MESY”.

Dopo due anni di invecchiamento in botti di rovere sono state imbottigliate 500 magnum da lt 1,5 e 700 bottiglie da lt 0,75. Viene ora messo in vendita dopo oltre sei mesi di riposo in vetro.

L’etichetta riporta la mia interpretazione delle colline antiche del paesaggio di Luzzano.

Caratteristiche:

Composizione: 80% Syrah e 20 % Merlot

Colore: rosso scuro tendente al granato

Bouquet: intenso profumo di pepe e cioccolato. Seguono piccoli frutti di bosco, spezie, rabarbaro con finale di liquirizia.

Palato: caldo, sontuoso e di ottimo corpo

Conservazione: l’affinamento in bottiglia per un tempo molto prolungato potrà dare risultati eccellenti

Abbinamento: per la sua natura prevalentemente speziata, calda e con tannini di grana fine il Syrah “Mesy” sarà un perfetto accompagnamento di carni rosse.

