



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2018

DOC BOLGHERI ROSSO

Poggio ai Ginepri – Bolgheri Doc – nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot estratti con una pigiatura soffice. Un bel vino, di buona struttura e di superiore concentrazione.

Ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato. Struttura intensa, ma anche bella morbidezza e buona pulizia esecutiva.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 40% Merlot 30% Cabernet Franc 20% Petit Verdot 10%

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice tutte le varietà sono state vinificate separatamente la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 15-20 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C. Metà del vino è poi stato trasferito in barrique usate da 225 l di rovere francese, dove ha completato la fermentazione malolattica e dove in seguito è avvenuto l'affinamento.

L'altro 50% del vino invece ha svolto l'affinamento nei serbatoi di acciaio inox. Successivamente è stato effettuato l'assemblaggio finale al termine del quale si è proceduto all'imbottigliamento.

TERROIR

Altitudine: 80/100 M. SLM

Posizione Vigneti: OVEST

Densità d'impianto: 6500 VITI/HA

Resa per ettaro: 90 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

L'anno è iniziato con un inverno tendenzialmente mite e giornate di pioggia abbondanti con giornate a Febbraio registrando fino a -6°C, cosa rara per la zona di Bolgheri. Nella primavera il germogliamento di Aprile ritarda, ma non risulta nessun tipo di variazione. Abbondanti piogge di Maggio e Giugno (178 mm) hanno reso difficile la lotta fitosanitaria in un momento così fragile dello sviluppo dei grappoli: qui, la tempestività e l'esposizione ai venti marini sono stati fondamentali per non compromettere la produzione. L'estate è stata asciutta come di norma, anche se le temperature medie sono state più basse degli ultimi anni, registrando un picco nella prima settimana di Agosto. L'invaiaitura è stata un po' più lenta del solito, soprattutto per alcune varietà, come il Cabernet Franc. Le abbondanti piogge primaverili hanno garantito una maturazione lenta e lunga, ed il mese di settembre soleggiato e asciutto ha permesso di raccogliere in ogni micro-zona la giusta maturazione. La Vendemmia è iniziata il 5 settembre con la prima particella di merlot, seguito dal vermentino al mattino del 18 settembre, poi le fresche e ventilate particelle di "Argentiera e Ginestre" Merlot, il cabernet franc, e per concludere i cabernet sauvignon raccolti fra fine settembre e il 5 ottobre.