



## POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2019

### DOC BOLGHERI ROSATO

Il vino si presenta di colore rosa peonia brillante. Al naso esprime note di frutta a bacca rossa, con sfumature di ciliege e lamponi che sottolineano la freschezza.

In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto fruttato che ricorda non solo i frutti di bosco ma anche la rosa canina.

### COMPOSIZIONE

---

Cabernet Sauvignon 50% Syrah 50%

### VINIFICAZIONE

---

Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il vino è stato assemblato e 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'annata è cominciata con un inverno tendenzialmente mite e giornate non troppo piovose per poi registrare un brusco abbassamento delle temperature nel mese di gennaio. Il mese di marzo è stato senza alcun dubbio secco con poca pioggia e piuttosto caldo portando così ad anticipare la ripresa vegetativa che poi però non ha avuto nessun tipo di accelerazione grazie ad un aprile mite e abbastanza piovoso. In generale le piogge primaverili e le fresche temperature, anche un po' anomale, del mese di maggio, hanno fortemente ritardato la fioritura e la conseguente allegagione, portando le piante ad un perfetto equilibrio vegetativo per affrontare l'estate che è stata asciutta ma con precipitazioni che hanno creato riserva idrica e accompagnato l'andamento dell'invaiaitura, allontanando il pericolo di stress idrico delle piante. Il meteo del mese di settembre, caldo e asciutto, ha garantito una maturazione lenta e lunga; le piante in grande equilibrio produttivo sono riuscite a far maturare perfettamente i propri grappoli che hanno mostrato una qualità media eccellente. La vendemmia è iniziata il 6 settembre con i Merlot della zona di "Villa Donoratico" per concludersi con i Cabernet Sauvignon raccolti fra fine settembre e il 9 ottobre. I vini si presentano con dolcezza unita a grande struttura, le acidità sono spiccate un po' per tutte le varietà e questo rende molto bilanciato l'assaggio di un'annata che si mostra sin da subito come un'eccellenza.