



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2019

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'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'invasatura, 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.
