



## POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2021

TOSCANA IGT

Colore giallo paglierino intenso. Al naso fresco con profumi fruttati come pera, banana e albicocca. Al palato sono presenti note floreali di lavanda e fiori bianchi oltre a note spezziate dove è evidente la salvia. Al palato si presenta fresco e piacevole e nello stesso momento ben equilibrato. Il finale lungo e sapido si esprime con note aromatiche e minerali

### COMPOSIZIONE

---

Vermentino 100%

### 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
Esposizione Vigneti:	OVEST
Densità d'impianto:	6500 VITI/HA
Resa per ettaro:	90 QUINTALI UVA/HA



L'annata 2021 sarà da ricordare per vari aspetti: quello climatico, con una stagione secca e calda, quello produttivo per un'ottima quantità e qualità quello organizzativo, con una gestione puntuale di tutte le attività vendemmiali in vigna e in cantina.

È stata certamente una vendemmia breve: cominciata il 2 settembre e finita il 1° ottobre con 25 giorni lavorativi che hanno portato risultati eccellenti, confermando la continuità produttiva dei vigneti di Tenuta Argentiera. Il Merlot, come ogni anno, è stato quello più generoso ma tutte le varietà hanno reagito bene ad un'annata ancora una volta non facile per la mancanza di pioggia, la cui carenza ha tuttavia permesso di avere uve sane e perfettamente mature: dall'inizio dell'anno sono scesi 230 mm di acqua e solo 90 mm dal germogliamento in poi.

Un altro aspetto caratterizzante è stato il picco termico di inizio agosto, durato circa 10 gg e durante il quale le piante sono andate in "pausa", non alterando però il proprio ciclo biologico. Contemporaneamente sono state ben utilizzate le risorse interne: irrigazioni localizzate al momento opportuno, lavorazioni limitate al necessario per non aumentare l'evapotraspirazione dai terreni, trinciatura dei filari inerbiti, così da creare un effetto pacciamatura sui suoli ed evitare che il sole li riscaldasse eccessivamente.

Il caldo ha inoltre limitato anche l'azione degli insetti patogeni che sono stati controllati attraverso pochi trattamenti oculati, favorendo il mantenimento, nel complesso, di un'uva assolutamente sana.

I primi grappoli ad essere colti sono stati quelli di Syrah e il Merlot della zona di Villa Donoratico e dal 6 settembre si è iniziato con il Vermentino. Sono seguiti i Cabernet Franc di Villa Donoratico e sul finale i Merlot di Argentiera, nel rispetto dei programmi di raccolta, seguendo le maturità di ogni singola parcella e vigneto.

La terza settimana di raccolta è stata accompagnata da un clima ancora estivo con venti prevalenti da ovest e da est con i primi a mitigare le temperature del giorno e i secondi a raffreddare le uve durante la notte. Insieme ad una intensità luminosa perfetta, sono state le condizioni migliori per la maturazione del Cabernet Sauvignon, poiché rendono più disponibili i polifenoli accumulati nella buccia. È scesa inoltre una pioggia di 15 mm che, pur non placando la sete della terra, ha certamente contribuito a sostenere l'ultima fase di maturazione.

La vendemmia si è conclusa con la raccolta del Cabernet Sauvignon di Vigna Campetto nella zona di Villa Donoratico, con i Cabernet Sauvignon e i Cabernet Franc di Argentiera.