



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2004

BOLGHERI DOC ROSSO

Poggio ai Ginepri - Bolgheri DOC - geboren aus eigenen Trauben Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot gewonnen durch eine sanfte Pressung. Ein schöner Wein, gute Struktur und eine höhere Konzentration. Verfügt über eine breite und tiefe Geruchs-Landschaft, die in einer sehr offenen und sofort öffnet sich. Struktur intensiv, sondern auch schön weich und Good Housekeeping Exekutive.

Wahrlich, ein Wein-Klasse.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 50% Syrah 25% Merlot 25%

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrappen und sanften Quetschen der Beeren, erfolgten die Gärung und Mazeration für etwa 20 bis 25 Tage in temperaturkontrollierten Stahltanks. Dabei wurden alle Sorten separat verarbeitet und vinifiziert. Später kam die Hälfte des Weins für den biologischen Säureabbau und den anschließenden Ausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und ungarischer Eiche. Die andere Hälfte wurde in Edelstahltanks ausgebaut. Anschließend erfolgten die endgültige Assemblage und die Flaschenfüllung.

TERROIR

Höhe:	80/100 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	OVEST
Rebstöcke pro hektar:	6500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	90 DEZITONNEN TRAUBEN

KLIMA

Der Jahrgang 2004 war in Bezug auf das Klima besonders kühl, der Winter war sehr kalt und im Sommer blieben Regenfälle aus. Die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlief gut, die anfängliche Verzögerung blieb jedoch bis zum Farbumschlag und zur Reifung erhalten. Den Weinbergen der Tenuta Argentiera kam jedoch nicht nur die Durchlüftung aufgrund der konstanten Meeresbrise, sondern auch ihre Höhenlage zugute. Aufgrund der Witterungsbedingungen in diesem Jahr zog sich der Reifungsprozess der Trauben bis Ende Oktober hin – für diese Gegend die absolute Ausnahme. Die Lese begann mit einigen Wochen Verspätung, nachdem die Trauben ihren optimalen Qualitäts- und Reifegrad erreicht hatten.