



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2005

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

Nach einem regnerischen Herbst und einem relativ kalten Winter begann die vegetative Entwicklung der Reben des Jahrgangs 2005 im Vergleich zu den vergangenen Jahren um ca. 10 bis 12 Tage verspätet. Das Frühjahr mit seinem ausgezeichneten Wetter begünstigte jedoch letztendlich die Entwicklung der Rebstöcke. Die Monate Juni, Juli und August waren relativ kühl mit Durchschnittstemperaturen um ca. 24 °C, was dazu führte, dass die Reben zwar langsam, aber dennoch in gesundem Zustand ausreifen konnten. Die Lese begann am 15. September mit dem Merlot, anschließend folgten in der letzten Septemberwoche der Cabernet Franc und zwischen Ende September und 10. Oktober schließlich der Syrah.