



## POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2007

### 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 30% Merlot 20%

### 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 sehr milden Winter wäre eigentlich mit einem besonders frühen Austrieb zu rechnen gewesen, dieser fand jedoch tatsächlich erst wenige Tage vor dem üblichen Zeitpunkt statt. Die Monate April und Mai zeigten sich mild, sodass sowohl die Blüte als auch der Fruchtansatz zwei Wochen früher als sonst stattfanden. Die Niederschläge waren relativ selten, aber teilweise dennoch sehr intensiv. Fruchtansatz und Traubenzahl pro Rebe entwickelten sich gleichmäßig, wobei die Traubenmenge insgesamt geringer war als der Durchschnittswert und damit eine geringere manuelle Ausdünnung erforderlich machte. Der Sommer war kühl mit einer sehr kurzen Trockenperiode Ende Juli. Ende August brachten einige kurze Regenschauer die Bodenfeuchtigkeit wieder ins Gleichgewicht und sorgten für eine ideale Ausreifung der Trauben, die ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln konnten. Die kurze Lese wurde durch einen besonders sonnigen September ohne Regenfälle begünstigt.