



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2010

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

Der Winter war sehr kalt mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt lagen. Mitte März fiel reichlich Schnee, was in dieser Region seit zehn Jahren nicht mehr vorgekommen war. Auch das Frühjahr verlief kälter als gewöhnlich mit reichlich Niederschlägen bis in den Mai.

Dieser Verlauf führte zu einer Verzögerung des Austriebs und des Farbumschlags und in weiterer Folge auch zu einem langsameren vegetativen Wachstum. Der Juli war sehr warm und sonnig. Dass kein Regen fiel, wirkte sich positiv auf die Entwicklung der Reben aus.

Im August fielen hingegen ca. 70 mm Niederschlag, die Temperaturen lagen jedoch über 32 °C. Die Weinlese begann zwei Wochen später als gewöhnlich, was vor allem auf das verzögerte vegetative Wachstum im Frühjahr zurückzuführen war. Abgeschlossen wurde die Weinlese Mitte Oktober. Die Trauben hatten optimal Polyphenole entwickelt und zeichneten sich durch einen ausgeglichenen Zuckergehalt aus.