



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2015

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 2015 war durch ein nicht allzu kaltes Klima gekennzeichnet, mit ergiebigen Regenfällen, die jedoch auf wenige Tage konzentriert waren. Der früh eingetroffene Frühling war mild, mit Temperaturen, die im Durchschnitt lagen, und schwachen einzelnen Regenfällen. Auch der Sommer begann mit dem trockenen Trend des Frühlings, mit sehr hohen Durchschnittstemperaturen im Juni und Juli. Während des Monats August ermöglichten die ergiebigen Regenfälle trotz der im saisonalen Durchschnitt liegenden Temperaturen den regulären Beginn der Weinlese. Der Cabernet Sauvignon wurde am 18. September verlesen, der Cabernet Sauvignon-Anteil am 23. September.