



## POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2016

### BOLGHERI DOC ROSSO

Poggio ai Ginepri - Bolgheri Doc - geboren aus eigenen Trauben Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Petit Verdot 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 40% Merlot 30% Cabernet Franc 20%  
Petit Verdot 10%

### 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

---

Das Jahr 2016 wurde von einem verhältnismäßig milden Winter mit ausreichendem Regen eingeleitet. Der Austrieb begann früh und das mild-warme Frühjahr mit seinen regelmäßigen Niederschlägen förderte das Wachstum der Reben. Der heiße, sonnige und trockene Sommer verlangsamte das vegetative Wachstum und begünstigte die Ausbildung dickschaliger Beeren mit hohem Tanningehalt. Das heiße, trockene Klima hielt den ganzen September über an, unterbrochen von einem kurzen Intervall reichlicher Niederschläge. Das begünstigte eine langsame, volle Ausreife des Cabernet Franc und brachte Trauben von großem aromatischem Reichtum. Somit steht der Jahrgang 2016 in einer Reihe mit den großen Jahrgängen 2010, 2012 und 2015.