



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2017

BOLGHERI DOC ROSSO

Poggio ai Ginepri - Bolgheri Doc - geboren aus eigenen Trauben Cabernet Sauvignon, 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 temperaturkontrolliertenahltanks. 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 Edeltahltanks 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 zeichnete sich durch relativ milde Temperaturen aus, wobei jedoch ausreichend Regen fiel. Der Austrieb begann vorzeitig und das vegetative Wachstum war während des gesamten Frühjahrs von hoher Feuchtigkeit begleitet. Diese Bedingungen hätten zum Ausbruch von Krankheiten führen können, wogegen wir bis zur Fruchtbildung angekämpft haben. Mit Ankunft des warmen, lichtintensiven und besonders trockenen Sommers verlangsamte sich das vegetative Wachstum, was sich günstig auf die Verdickung der Traubenschalen, die Ansammlung von Tanninen und eine schnelle Entwicklung der Traubenkerne auswirkte. Ende Juli erfolgte schließlich eine schnelle und gleichmäßige Färbung. In der Gegend von Bolgheri dauerte der heiße und trockene Sommer den ganzen September lang an, unterbrochen von einer kurzen, aber intensiven Regopause Mitte des Monats (ca. 80 mm in drei Tagen), die dem Merlot und Cabernet Franc in höheren Lagen ermöglicht haben, sehr gehaltvolle und reife Trauben hervorzubringen. Ebenso hat der Cabernet Sauvignon auf kalk- und schieferhaltigem Boden gleichmäßige und vielversprechende Trauben hervorgebracht. Die Ernte 2016 wurde dann am 7. Oktober abgeschlossen. Gegenwärtig sind wir der Ansicht, dass der besonders dichte und ausgewogene Jahrgang 2016 sich in die Gruppe der außergewöhnlichen Jahrgänge wie 2010, 2012 und 2015 einreihen wird.