



## POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2003

### TOSCANA IGT

Poggio ai Ginepri – Bolgheri DOC – nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot estratti con una pigiatura soffice. Un bel vino, di buona struttura e di superiore concentrazione.

Ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato. Struttura intensa, ma anche bella morbidezza e buona pulizia esecutiva.

### COMPOSIZIONE

---

Cabernet Sauvignon 50% Syrah 30% Merlot 20%

### VINIFICAZIONE

---

Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice tutte le varietà sono state vinificate separatamente la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 15-20 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C. Metà del vino è poi stato trasferito in barrique usate da 225 l di rovere francese, dove ha completato la fermentazione malolattica e dove in seguito è avvenuto l'affinamento.

L'altro 50% del vino invece ha svolto l'affinamento nei serbatoi di acciaio inox. Successivamente è stato effettuato l'assemblaggio finale al termine del quale si è proceduto all'imbottigliamento.

## TERROIR

---

Altitudine:	80/100 M. SLM
Esposizione Vigneti:	OVEST
Densità d'impianto:	6500 VITI/HA
Resa per ettaro:	90 QUINTALI UVA/HA

## CLIMA

---

Il clima dell'annata 2003 è stato caratterizzato da condizioni decisamente insolite, con temperature molto elevate e scarse precipitazioni.

Tuttavia, i vigneti di Argentiera, giunti al terzo e quarto anno di produzione, hanno beneficiato della costante ventilazione proveniente dal mare, che si trova a circa 2 km di distanza e della posizione più elevate rispetto la piana bolgherese.

La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di Agosto con il Merlot, proseguendo fino al 10 Settembre.

Il Cabernet Franc è stato raccolto a metà Settembre e il Cabernet Sauvignon tra l'ultima settimana di Settembre e il 9 Ottobre.