



## POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2004

### 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 25% Merlot 25%

### 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

---

L'annata 2004 è stata contrassegnata da un clima particolarmente fresco con un inverno piuttosto rigido ed assenza di piogge nel periodo estivo.

Lo sviluppo vegetativo delle piante è stato buono ma ha mantenuto il ritardo iniziale fino alla fase dell'invasatura e della maturazione.

I vigneti dell'Argentiera hanno comunque beneficiato della costante ventilazione proveniente dal mare e dalla loro altitudine.

L'andamento climatico dell'annata ha fatto sì che il periodo di maturazione delle uve si sia protratto eccezionalmente, per questo territorio, sino alla fine di Ottobre: la raccolta è iniziata con un paio di settimane di ritardo quando le uve hanno raggiunto un stato qualitativo e quantitativo ottimale.