



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2005

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

Dopo un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse, lo sviluppo vegetative dell'annata 2005 è cominciato con 10-12 giorni di ritardo rispetto alla media degli anni precedenti.

La primavera, caratterizzata da ottime condizioni meteorologiche, ha poi favorito lo sviluppo della vite.

In seguito i mesi di Giugno, Luglio e Agosto si sono rivelati molto freschi, con temperature medie intorno ai 24°C, che hanno portato l'uva a una maturazione lenta ma in sane condizioni.

La vendemmia è iniziata con il Merlot il 15 settembre, seguita dal Cabernet Franc l'ultima settimana di settembre e dal Cabernet Sauvignon dalla fine di Settembre fino al 10 Ottobre.