



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2006

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

In seguito ad un inverno ed una primavera abbastanza miti, l'annata 2006 si è distinta per le scarse piogge durante i mesi estivi e per lo sviluppo minore degli acini e di conseguenza ad una resa minore per ettaro.

Agosto è stato un mese fresco con temperature al di sotto della media che hanno riportato le piante al normale sviluppo vegetative stagionale.

Settembre ed Ottobre sono stati mesi molto soleggiati con alcune manifestazioni temporalesche nella secondo metà di Settembre.

Queste condizioni hanno permesso una perfetta maturazione delle uve e un eccellente standard qualitativo.

La vendemmia è iniziata durante la seconda settimana di Settembre con il Merlot, seguita dal Cabernet Franc e dal Syrah e infine, a metà Ottobre, con il Cabernet Sauvignon.