



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2011

TOSCANA IGT

Poggio ai Ginepri – Bolgheri Doc – nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot 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 40% Syrah 30% Merlot 25% Petit Verdot
5%

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 lungo e rigido, la primavera è arrivata con piogge abbondanti che si sono protratte fino alla fine di Maggio.

Solo nel mese di Giugno le temperature si sono rialzate, con poche giornate calde che hanno favorito lo sviluppo delle piante.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi, con la quasi completa assenza di precipitazioni, a parte 2 giorni di temporali estivi alla fine di Luglio. Le ultime settimane di Agosto sono stati molto caldi e la vendemmia è iniziata con largo anticipo, prima con il Merlot e a seguire a Settembre con Cabernet Franc e Syrah.

Gli ultimi appezzamenti di Cabernet Sauvignon sono stati raccolti a fine mese.

Le uve presentano una gradazione alcolica più alta con livelli ideali di maturazione fenolica.

Il Merlot è la varietà che ne ha maggiormente beneficiato, esprimendo aromi intensi e un'eccellente qualità strutturale.