



## POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2013

### 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 50% Syrah 25% Merlot 20% 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

---

L'inverno ha avuto temperature in linea con la media stagionale, ma è stato particolarmente piovoso e in primavera i livelli di precipitazioni si sono mantenuti alti.

I giorni piovosi si sono alternati con costanza a quelli soleggiati con temperature inferiori alle medie, che hanno causato un ritardo degli stadi fenologici, in particolare dell'allegagione.

L'estate è stata mite con sporadiche precipitazioni, ma importanti in termini quantitativi, che hanno dato beneficio alle piante. Un settembre caldo e asciutto ha assicurato la maturazione ottimale delle uve.