



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2015

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 30% Merlot 20%

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 2015 è stato caratterizzato da un clima non troppo freddo, con piogge abbondanti ma circoscritte a poche giornate. La primavera, arrivata in anticipo, è stata mite, con temperature nella media e con piogge deboli e sporadiche.

Anche l'estate è iniziata con il trend siccitoso della primavera, con temperature medie molte alte in Giugno e Luglio.

Durante il mese di Agosto, nonostante le temperature in linea con le media stagionali, le piogge abbondanti hanno permesso alla vendemmia di iniziare regolarmente, cominciando dal Merlot seguito dal Syrah, il 18 settembre il Cabernet Franc e per finire, il 12 ottobre, con il Cabernet Sauvignon.