



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2020

TOSCANA IGT

Poggio ai Ginepri – Bolgheri Doc – nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 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% Merlot 30% Cabernet Franc 20%
Petit Verdot 10%

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

La vendemmia, iniziata la seconda settimana di settembre, è stata caratterizzata dalla velocità della raccolta delle uve, portate in cantina tra una pioggia e l'altra, perfettamente mature e sane. L'andamento climatico, in generale, si è rivelato magnanimo in un'annata di per sé particolarmente secca, caratterizzata da piogge solo da metà maggio in poi. L'andamento estivo è stato regolare e asciutto, senza temperature eccessivamente elevate. Un temporale importante di fine agosto ha donato 40 mm di pioggia, fondamentali per il finale di maturazione delle uve. L'attesa della perfetta maturità polifenolica dei rossi ha portato a vendemmiare i merlot dell'Argentiera con una presenza di frutto molto bella e con una buona produttività. Altrettanto ottime in termini di produzione e quantità le uve di Vermentino e di Syrah. Anche i Cabernet Sauvignon situati lungo l'Aurelia hanno portato con sé, all'atto della raccolta, una qualità perfetta per il Poggio ai Ginepri. Punte di eccellenza si sono raggiunte per il Cabernet Franc della vigna Ventaglio, vendemmiato fra il 24 settembre e il primo ottobre. La seconda metà di settembre ha visto un repentino cambio di temperature, con medie sotto i 20°C, e fenomeni di piogge un po' anomali per la costa Bolgherese, quindi la vendemmia del Cabernet Sauvignon, soprattutto delle zone alte di Argentiera, è stata velocizzata nei tempi di raccolta per portare in cantina uve alla massima espressione di maturazione ed equilibrio senza che le piogge diluissero la ricchezza ormai ottenuta. Le uve effettivamente non presentavano nessun dato di diluizione ma hanno subito espresso una delicatezza aromatica ed un'eleganza diversa da quelle raccolte ad inizio settembre. Il giorno 6 ottobre si è raccolto il Cabernet Sauvignon della vigna "campetto" e terminato una vendemmia che ha lasciato tutti soddisfatti e convinti. I vini ottenuti infatti si mostrano molto bilanciati e già integrati con la parte tannica, l'acidità e la parte aromatica, elevandoli ad un livello di annata molto equilibrata e longeva.