



## POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2010

TOSCANA IGT

Intensive, strohgelbe Farbe. Der frische Duft erinnert an Birne, Banane und Aprikose. Am Gaumen zeigen sich blumige Töne, Lavendel und weißen Blüten sowie eine dezente Würze, die an wilden Salbei erinnert. Der Wein ist frisch und leicht und besitzt eine schöne Balance.

### ZUSAMMENSETZUNG

---

Vermentino 50% Viognier 30% Sauvignon 20%

### WEINBEREITUNG

---

Sanfte Pressung, Fermentation bei niedrigen Temperaturen. Ausbau auf der Feinhefe in Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle. Anschließend Assemblage und Abfüllung.

## TERROIR

---

Höhe:	80/100 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	OVEST
Rebstöcke pro hektar:	6500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	90 DEZITONNEN TRAUBEN

## KLIMA

---

Der Winter war sehr kalt mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt lagen. Mitte März fiel reichlich Schnee, was in dieser Region seit zehn Jahren nicht mehr vorgekommen war. Auch das Frühjahr verlief kälter als gewöhnlich mit reichlich Niederschlägen bis in den Mai.

Dieser Verlauf führte zu einer Verzögerung des Austriebs und des Farbumschlags und in weiterer Folge auch zu einem langsameren vegetativen Wachstum. Der Juli war sehr warm und sonnig. Dass kein Regen fiel, wirkte sich positiv auf die Entwicklung der Reben aus.

Im August fielen hingegen ca. 70 mm Niederschlag, die Temperaturen lagen jedoch über 32 °C. Die Weinlese begann zwei Wochen später als gewöhnlich, was vor allem auf das verzögerte vegetative Wachstum im Frühjahr zurückzuführen war. Abgeschlossen wurde die Weinlese Mitte Oktober. Die Trauben hatten optimal Polyphenole entwickelt und zeichneten sich durch einen ausgeglichenen Zuckergehalt aus.