



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2011

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

Viognier 40% Vermentino 30% Sauvignon 30%

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

Auf einen langen und strengen Winter folgte ein Frühjahr mit reichlich Regen, der bis Ende Mai andauerte. Erst im Juni stiegen die Temperaturen wieder an. Wenige heiße Tage wirkten sich positiv auf das Wachstum der Reben aus. Die folgenden Sommermonate waren sehr sonnig und heiß. Regenfälle blieben abgesehen von zwei Tagen gegen Ende Juli mit Sommergewittern fast vollständig aus.

Die letzten Augustwochen waren sehr heiß, sodass die Weinlese sehr früh beginnen konnte. Zuerst wurde der Merlot gelesen, im September dann der Cabernet Franc und der Syrah. Den Abschluss bildete der Cabernet Sauvignon, der in den letzten Septembertagen geerntet wurde. Die Trauben lassen Weine mit einem höheren Alkoholgehalt entstehen, die Phenolreife ist optimal. Die Rebsorte, die am stärksten von diesen Gegebenheiten profitierte, war der Merlot, der intensive Aromen sowie einen ausgezeichneten Körper entwickeln konnte.