



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2012

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

Der Winter 2012 war besonders lang und streng mit gelegentlichen Schneefällen und Temperaturen unter 0 °C, die im Februar über 10 Tage lang andauerten. Das Frühjahr zeichnete sich anschließend durch milde Temperaturen und geringe Regenfälle aus; zu Problemen mit falschem und echtem Mehltau kam es nicht. Im Juni stiegen die Temperaturen im Vergleich zum Vorjahr sehr stark an und erreichten mit ca. 24 °C die üblichen Durchschnittswerte für die Jahreszeit.

Dies wirkte sich positiv auf die Rebenentwicklung und den Fruchtansatz aus. Die folgenden Sommermonate waren sehr sonnig und heiß. Große Schwankungen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen sorgten für eine optimale Entwicklung der Aromen und Polyphenole in den Trauben. Die Weinlese begann sehr frühzeitig bereits am 27. August und endete am 5. Oktober.