



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2013

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% Sauvignon 30% Viognier 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

Die Temperaturen während des Winters entsprachen dem Durchschnitt für die Jahreszeit, obwohl es besonders viel regnete und die Niederschlagsmenge auch im Frühjahr auf einem hohen Niveau blieb. Regentage wechselten sich immer wieder mit sonnigen Tagen ab, wobei die Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt blieben.

Dies führte zu einer Verzögerung bei der phänologischen Entwicklung der Reben, insbesondere des Fruchtansatzes. Der Sommer war mild mit sporadischen Niederschlägen, die zwar kurz, aber heftig ausfielen und sich positiv auf die Rebstöcke auswirkten. Der September war besonders warm und trocken, sodass die Trauben optimal ausreifen konnten.