



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2014

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 70% Sauvignon 20% Viognier 10%

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 ersten drei Monate des Jahres 2014 waren von hohen Niederschlagsmengen geprägt. Darauf folgte ein trockenes, sonniges Frühjahr, welches das vegetative Wachstum der Reben begünstigte. Von Juni bis hinein in die erste Augushälfte lagen die Temperaturen um ca. 3 Grad unter dem langjährigen Durchschnitt für die Jahreszeit.

Der Farbumschlag erfolgte erst spät, ab der zweiten Augushälfte entsprachen die Wetterverhältnisse jedoch wieder der Jahreszeit. Bis Ende September blieb das Wetter schön, sodass bis zur Weinlese eine optimale und volle Ausreifung der Trauben erreicht werden konnte. Begünstigt wurde dies auch durch das maritime Mikroklima sowie die gute, konstante Durchlüftung, die für die Weinberge der Tenuta Argentiera so typisch ist.