



## POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2016

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 60% Sauvignon 30% 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

---

Das Jahr 2016 wurde von einem verhältnismäßig milden Winter mit ausreichendem Regen eingeleitet. Der Austrieb begann früh und das mild-warme Frühjahr mit seinen regelmäßigen Niederschlägen förderte das Wachstum der Reben. Der heiße, sonnige und trockene Sommer verlangsamte das vegetative Wachstum und begünstigte die Ausbildung dickschaliger Beeren mit hohem Tanningehalt. Das heiße, trockene Klima hielt den ganzen September über an, unterbrochen von einem kurzen Intervall reichlicher Niederschläge. Das begünstigte eine langsame, volle Ausreife des Cabernet Franc und brachte Trauben von großem aromatischem Reichtum. Somit steht der Jahrgang 2016 in einer Reihe mit den großen Jahrgängen 2010, 2012 und 2015.