



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2019

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 90% Sauvignon Blanc 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 begann mit einem zunächst milden Winter und mäßigen Regenfällen, bis es im Januar zu einem starken Temperaturabfall kam. Der März war trocken, regenarm und recht warm und bedingte einen frühen Austrieb der Reben. Die Monate April und Mai waren eher kühl und regnerisch, so dass sich die vegetative Entwicklung wieder verlangsamte und die Pflanzen ein perfektes Gleichgewicht erreichten. Der Sommer war warm und trocken, mit gut verteilten Niederschlägen, die Trockenstress verhinderten und einen gleichmäßigen Farbumschlag ermöglichten. Das warme und trockene Septemberwetter sorgte für eine langsame und vollständige Traubenreife. Die Ernte begann am 6. September mit den Merlot-Trauben aus dem Gebiet „Villa Donoratico“ und endete mit dem Cabernet Sauvignon, der von Ende September bis zum 9. Oktober gelesen wurde. Die Weine vereinen fruchtige Intensität mit guter Struktur und ausgeprägter, reifer Säure. In der Verkostung zeigen sie schon jetzt große Ausgewogenheit und zeugen von einem exzellenten Jahrgang.