



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2011

TOSCANA IGT

Colore giallo paglierino intenso. Al naso fresco con profumi fruttati come pera, banana e albicocca. Al palato sono presenti note floreali di lavanda e fiori bianchi oltre a note spezziate dove è evidente la salvia. Al palato si presenta fresco e piacevole e nello stesso momento ben equilibrato. Il finale lungo e sapido si esprime con note aromatiche e minerali

COMPOSIZIONE

Vioignier 40% Vermentino 30% Sauvignon 30%

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il vino è stato assemblato e si è proceduto all'imbottigliamento.

TERROIR

Altitudine:	80/100 M. SLM
Esposizione Vigneti:	OVEST
Densità d'impianto:	6500 VITI/HA
Resa per ettaro:	90 QUINTALI UVA/HA

CLIMA

In seguito ad un inverno lungo e rigido, la primavera è arrivata con piogge abbondanti che si sono protratte fino alla fine di Maggio.

Solo nel mese di Giugno le temperature si sono rialzate, con poche giornate calde che hanno favorito lo sviluppo delle piante.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi, con la quasi completa assenza di precipitazioni, a parte 2 giorni di temporali estivi alla fine di Luglio. Le ultime settimane di Agosto sono stati molto caldi e la vendemmia è iniziata con largo anticipo, prima con il Merlot e a seguire a Settembre con Cabernet Franc e Syrah.

Gli ultimi appezzamenti di Cabernet Sauvignon sono stati raccolti a fine mese.

Le uve presentano una gradazione alcolica più alta con livelli ideali di maturazione fenolica.

Il Merlot è la varietà che ne ha maggiormente beneficiato, esprimendo aromi intensi e un'eccellente qualità strutturale.