



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2013

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

Vermentino 50% Sauvignon 30% Viognier 20%

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

L'inverno ha avuto temperature in linea con la media stagionale, ma è stato particolarmente piovoso e in primavera i livelli di precipitazioni si sono mantenuti alti.

I giorni piovosi si sono alternati con costanza a quelli soleggiati con temperature inferiori alle medie, che hanno causato un ritardo degli stadi fenologici, in particolare dell'allegagione.

L'estate è stata mite con sporadiche precipitazioni, ma importanti in termini quantitativi, che hanno dato beneficio alle piante. Un settembre caldo e asciutto ha assicurato la maturazione ottimale delle uve.