



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2014

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 70% Sauvignon 20% Viognier 10%

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

I primi tre mesi del 2014 sono stati caratterizzati da un'elevata piovosità seguita da una primavera secca e soleggiata che ha favorito l'avvio delle fasi vegetative della vite.

Da Giugno fino alla prima metà di Agosto, le temperature sono state inferiori di circa 3 gradi rispetto alla medie del periodo.

L'invaiaitura si è svolta tardi, ma dopo la metà di Agosto le condizioni climatiche sono tornate regolari e il tempo si è mantenuto bello fino a fine Settembre, permettendo alle uve di giungere sane e in perfetta maturazione alla vendemmia, grazie anche al microclima marino e la buona e costante ventilazione che caratterizza i vigneti di Tenuta Argentiera.