



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2015

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 60% Sauvignon 30% 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

L'inverno 2015 è stato caratterizzato da un clima non troppo freddo, con piogge abbondanti ma circoscritte a poche giornate. La primavera, arrivata in anticipo, è stata mite, con temperature nella media e con piogge deboli e sporadiche.

Anche l'estate è iniziata con il trend siccitoso della primavera, con temperature medie molte alte in Giugno e Luglio.

Durante il mese di Agosto, nonostante le temperature in linea con le media stagionali, le piogge abbondanti hanno permesso alla vendemmia di iniziare regolarmente, cominciando dal Merlot seguito dal Syrah, il 18 settembre il Cabernet Franc e per finire, il 12 ottobre, con il Cabernet Sauvignon.