



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2016

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

Un inverno piuttosto mite, con piogge nella norma. Il germogliamento è stato precoce e la crescita vegetativa è stata accompagnata, per tutta la primavera, da tassi di umidità elevati.

Con l'arrivo dell'estate - calda, soleggiata e particolarmente secca - la crescita vegetativa si è rallentata favorendo l'ispessimento della buccia degli acini, l'accumulo dei tannini e un'evoluzione rapida dei vinaccioli.

Nella zona di Bolgheri questo clima asciutto si è protratto per tutto Settembre, con un intervallo caratterizzato da abbondanti piogge che ha aiutato i Merlot e Cabernet Franc delle parcelle più alte a produrre grappoli di grande ricchezza e maturità.

Ad oggi, l'annata 2016, particolarmente corposa ed equilibrata, va inserita fra le ultime grandi annate, come 2010, 2012, e 2015.