



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2019

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 90% Sauvignon Blanc 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'annata è cominciata con un inverno tendenzialmente mite e giornate non troppo piovose; le temperature si sono abbassate bruscamente verso la metà di gennaio, registrando massime di 2° C. Il mese di marzo è stato senza alcun dubbio secco, pochissima la pioggia e piuttosto caldo con temperature massime che in alcune giornate hanno registrato i 19 °C. Questo ha sicuramente anticipato la ripresa vegetativa che poi però non ha avuto nessun tipo di accelerazione grazie al mese di aprile mite e abbastanza piovoso. Le abbondanti piogge di aprile e maggio (206 mm totali) hanno creato riserva idrica, senza però favorire troppo lo sviluppo di malattie fungine. Il mese di maggio è stato uno dei più freschi degli ultimi anni: piogge primaverili e fresche temperature, anche un po' anomale, hanno fortemente ritardato la fioritura e la conseguente allegagione, portando le piante ad un perfetto equilibrio vegetativo per affrontare l'estate. L'estate, come di norma, è stata asciutta; giugno ha registrato un'ondata torrida che ha colpito tutta l'Europa. A luglio le temperature medie sono state piuttosto alte durante tutto il mese, fortunatamente una consistente pioggia ha accompagnato l'andamento dell'invaiaitura, allontanando il pericolo di stress idrico delle piante. Il mese di agosto è stato caldo e asciutto, l'invaiaitura si è conclusa con il Cabernet Sauvignon, verso il 10 del mese. La vendemmia dei Merlot delle parcelle di "Argentiera" si è svolta tra il 17 e il 30 settembre, mentre il Cabernet Franc è stato raccolto il 26 dello stesso mese. L'iter vendemmiale si è concluso con i Cabernet Sauvignon, raccolti fra la fine di settembre e il 9 ottobre. A settembre il meteo, caldo e asciutto, ha garantito una maturazione lenta e lunga; le piante, in grande equilibrio produttivo, sono riuscite a far maturare perfettamente i propri grappoli che hanno mostrato una qualità media eccellente. I vini si presentano con dolcezza unita a grande struttura, le acidità sono spiccate un po' per tutte le varietà e questo rende molto bilanciato l'assaggio di un'annata che si mostra sin da subito come un'eccellenza.