



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2020

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 100%

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

La vendemmia, iniziata la seconda settimana di settembre, è stata caratterizzata dalla velocità della raccolta delle uve, portate in cantina tra una pioggia e l'altra, perfettamente mature e sane. L'andamento climatico, in generale, si è rivelato magnanimo in un'annata di per sé particolarmente secca, caratterizzata da piogge solo da metà maggio in poi. L'andamento estivo è stato regolare e asciutto, senza temperature eccessivamente elevate. Un temporale importante di fine agosto ha donato 40 mm di pioggia, fondamentali per il finale di maturazione delle uve. L'attesa della perfetta maturità polifenolica dei rossi ha portato a vendemmiare i merlot dell'Argentiera con una presenza di frutto molto bella e con una buona produttività. Altrettanto ottime in termini di produzione e quantità le uve di Vermentino e di Syrah. Anche i Cabernet Sauvignon situati lungo l'Aurelia hanno portato con sé, all'atto della raccolta, una qualità perfetta per il Poggio ai Ginepri. Punte di eccellenza si sono raggiunte per il Cabernet Franc della vigna Ventaglio, vendemmiato fra il 24 settembre e il primo ottobre. La seconda metà di settembre ha visto un repentino cambio di temperature, con medie sotto i 20°C, e fenomeni di piogge un po' anomali per la costa Bolgherese, quindi la vendemmia del Cabernet Sauvignon, soprattutto delle zone alte di Argentiera, è stata velocizzata nei tempi di raccolta per portare in cantina uve alla massima espressione di maturazione ed equilibrio senza che le piogge diluissero la ricchezza ormai ottenuta. Le uve effettivamente non presentavano nessun dato di diluizione ma hanno subito espresso una delicatezza aromatica ed un'eleganza diversa da quelle raccolte ad inizio settembre. Il giorno 6 ottobre si è raccolto il Cabernet Sauvignon della vigna "campetto" e terminato una vendemmia che ha lasciato tutti soddisfatti e convinti. I vini ottenuti infatti si mostrano molto bilanciati e già integrati con la parte tannica, l'acidità e la parte aromatica, elevandoli ad un livello di annata molto equilibrata e longeva.