



POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2010

TOSCANA IGT

Il vino si presenta di colore rosa peonia brillante. Al naso esprime note di frutta a bacca rossa, con sfumature di ciliege e lamponi che sottolineano la freschezza.

In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto fruttato che ricorda non solo i frutti di bosco ma anche la rosa canina.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 70% Syrah 30%

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 è stato molto freddo con temperature al di sotto della media stagionale. A metà marzo c'è stata una consistente nevicata, fenomeno mai registrato negli ultimi dieci anni.

Anche la primavera si è dimostrata più fredda del solito, con abbondanti piogge fino al mese di Maggio.

Questo andamento ha comportato un ritardo nel germogliamento e nell'invaiaitura e conseguentemente anche un sviluppo vegetativo più lento.

Luglio è stato un mese molto caldo e soleggiato, l'assenza di piogge ha favorito il corretto sviluppo delle piante, mentre Agosto ha portato circa 70 mm di pioggia ma con temperature superiori ai 32 °C.

La vendemmia è iniziata 2 settimane più tardi rispetto al solito, questo soprattutto a causa del ritardo vegetative primaverile, ed è terminata a metà Ottobre con un eccellente sviluppo polifenolico e un buon equilibrio degli zuccheri.