



## POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2011

TOSCANA IGT

Il vino si presenta di colore rosa peonia brillante. Al naso esprime note di frutta a bacca rossa, on 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

---

In seguito ad un inverno lungo e rigido, la primavera è arrivata con piogge abbondanti che si sono protratte fino alla fine di Maggio.

Solo nel mese di Giugno le temperature si sono rialzate, con poche giornate calde che hanno favorito lo sviluppo delle piante.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi, con la quasi completa assenza di precipitazioni, a parte 2 giorni di temporali estivi alla fine di Luglio. Le ultime settimane di Agosto sono stati molto caldi e la vendemmia è iniziata con largo anticipo, prima con il Merlot e a seguire a Settembre con Cabernet Franc e Syrah.

Gli ultimi appezzamenti di Cabernet Sauvignon sono stati raccolti a fine mese.

Le uve presentano una gradazione alcolica più alta con livelli ideali di maturazione fenolica.

Il Merlot è la varietà che ne ha maggiormente beneficiato, esprimendo aromi intensi e un'eccellente qualità strutturale.