



## POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2013

### 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 80% Syrah 10% Merlot 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'inverno ha avuto temperature in linea con la media stagionale, ma è stato particolarmente piovoso e in primavera i livelli di precipitazioni si sono mantenuti alti.

I giorni piovosi si sono alternati con costanza a quelli soleggiati con temperature inferiori alle medie, che hanno causato un ritardo degli stadi fenologici, in particolare dell'allegagione.

L'estate è stata mite con sporadiche precipitazioni, ma importanti in termini quantitativi, che hanno dato beneficio alle piante. Un settembre caldo e asciutto ha assicurato la maturazione ottimale delle uve.