



POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2014

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 50% Syrah 30% Merlot 20%

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

I primi tre mesi del 2014 sono stati caratterizzati da un'elevata piovosità seguita da una primavera secca e soleggiata che ha favorito l'avvio delle fasi vegetative della vite.

Da Giugno fino alla prima metà di Agosto, le temperature sono state inferiori di circa 3 gradi rispetto alla medie del periodo.

L'invaiaitura si è svolta tardi, ma dopo la metà di Agosto le condizioni climatiche sono tornate regolari e il tempo si è mantenuto bello fino a fine Settembre, permettendo alle uve di giungere sane e in perfetta maturazione alla vendemmia, grazie anche al microclima marino e la buona e costante ventilazione che caratterizza i vigneti di Tenuta Argentiera.