



## POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2016

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 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

---

Un inverno piuttosto mite, con piogge nella norma. Il germogliamento è stato precoce e la crescita vegetativa è stata accompagnata, per tutta la primavera, da tassi di umidità elevati.

Con l'arrivo dell'estate - calda, soleggiata e particolarmente secca - la crescita vegetativa si è rallentata favorendo l'ispessimento della buccia degli acini, l'accumulo dei tannini e un'evoluzione rapida dei vinaccioli.

Nella zona di Bolgheri questo clima asciutto si è protratto per tutto Settembre, con un intervallo caratterizzato da abbondanti piogge che ha aiutato i Merlot e Cabernet Franc delle parcelle più alte a produrre grappoli di grande ricchezza e maturità.

Ad oggi, l'annata 2016, particolarmente corposa ed equilibrata, va inserita fra le ultime grandi annate, come 2010, 2012, e 2015.