



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2016

DOC BOLGHERI ROSSO

Poggio ai Ginepri- Bolgheri Doc – nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot estratti con una pigiatura soffice. Un bel vino, di buona struttura e di superiore concentrazione.

Ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato. Struttura intensa, ma anche bella morbidezza e buona pulizia esecutiva.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon 40% Merlot 30% Cabernet Franc 20% Petit Verdot 10%

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice tutte le varietà sono state vinificate separatamente la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 15-20 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C. Metà del vino è poi stato trasferito in barrique usate da 225 l di rovere francese e ungherese, dove ha completato la fermentazione malolattica e dove in seguito è avvenuto l'affinamento per ca. 8 mesi.

L'altro 50% del vino invece ha svolto l'affinamento nei serbatoi di acciaio inox. Successivamente è stato effettuato l'assemblaggio finale al termine del quale si è proceduto all'imbottigliamento.

TERROIR

Sabbioso e limoso.

Altitudine: 80/100 M. SLM

Posizione Vigneti: OVEST

Densità d'impianto: 6500 VITI/HA

Resa per ettaro: 90 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature piuttosto miti, dove sono cadute comunque sufficienti piogge. Il germogliamento è stato precoce, la crescita vegetativa è stata accompagnata, per tutta la primavera, da tassi di umidità elevati. Questo poteva favorire l'insorgere di malattie contro le quali abbiamo lottato fino all'allegagione. Con l'arrivo dell'estate, calda, luminosa e particolarmente secca la crescita vegetativa si è rallentata favorendo l'ispessimento della buccia degli acini, l'accumulo dei tannini ed un'evoluzione rapida dei vinaccioli. A fine Luglio inoltre l'invaiaura è stata rapida ed omogenea. Nella zona di Bolgheri, l'estate calda e secca si è protratta per tutto settembre, con un intervallo di abbondanti piogge a metà mese, circa 80 mm in tre giorni, che ha aiutato i Merlot e i Cabernet Franc nelle parcelle d'altitudine a produrre grappoli di una grande ricchezza ed una bella maturità. Ugualmente i Cabernet Sauvignon su suoli calcareo-scistosi hanno dato grappoli equilibrati e molto promettenti, la vendemmia 2016 è poi terminata il 7 ottobre. Ad oggi l'annata 2016, particolarmente densa ed equilibrata, ci fa credere che s'inserirà fra le ultime grandi annate, come 2010, 2012 e 2015.