



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2017

DOC BOLGHERI ROSSO

Poggio ai Ginepri – Bolgheri Doc – nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot 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, 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

Altitudine: 80/100 M. SLM

Posizione Vigneti: OVEST

Densità d'impianto: 6500 VITI/HA

Resa per ettaro: 90 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

Dopo un inverno estremamente dolce ed asciutto, i germogli sono usciti circa 10 giorni di anticipo dalla medie storiche, seguito da un forte rallentamento dovuto ad una settimana con temperature molto basse. Una totale assenza di piogge si è protratta per tutta la primavera, una situazione favorevole per la sanità e lo sviluppo vegetativo. Lo stress idrico durante l'estate iniziava ad essere preoccupante, data la totale assenza di piogge.

Sui terreni più sensibili la siccità si è temuto fenomeni di bloccaggio delle piante, problema che abbiamo risolto con l'impiego della nostra equipe di vignaioli. Temperature torride sono continuate fino ad Agosto, con max sempre sopra 30°C, facendo sì che alcuni Merlot su terreni poveri sono stati vendemmiati già ad agosto. Fortunatamente, settembre è iniziato con una pioggia di 30mm, seguito da un'altra di 40mm rendendo possibile che i Cabernet Franc e Sauvignon abbiano avuto una maturazione senza eccessiva concentrazione degli zuccheri, risultato equilibrati alle prime analisi.

La vendemmia si è conclusa con il Cabernet Sauvignon di fianco la cantina il 26 settembre, 10 giorni d'anticipo rispetto al 2016.

La minor produzione è stata intorno al 15%, ma la qualità risulta molto buona, con vini che sembrano ben aver assorbito il caldo estivo senza mostrare squilibri.