



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2017

IGT TOSCANA

Colore giallo paglierino intenso. Al naso fresco con profumi fruttati come pera, banana e albicocca. Al palato sono presenti note floreali di lavanda e fiori bianchi oltre a note spezziate dove è evidente la salvia. Al palato si presenta fresco e piacevole e nello stesso momento ben equilibrato. Il finale lungo e sapido si esprime con note aromatiche e minerali

COMPOSIZIONE

Vermentino 80% Sauvignon 20%

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

Dopo un inverno estremamente dolce ed asciutto, i germogli dei nostri merlot sono usciti con 10 giorni di anticipo dalle medie storiche, comunque la crescita ha subito poi un forte rallentamento, dovuto ad una settimana con temperature molto basse, con rischio addirittura di gelata il 19 aprile registrando nella notte 2°C. La totale assenza di piogge si è protratta per tutta la primavera, situazione comunque estremamente favorevole per la sanità e lo sviluppo vegetativo. Anche la fioritura, fase cruciale per lo sviluppo del grappolo, è avvenuta ad inizio giugno senza alcun problema. Lo stress idrico durante l'estate iniziava ad essere preoccupante, data la totale assenza di piogge, da gennaio a luglio le nostre stazioni meteo avevano registrato solo 120 mm di pioggia. Sui terreni più sensibili alla siccità, si è temuto fenomeni di bloccaggio delle piante, problema che abbiamo risolto con l'impiego della nostra équipe di vignaioli. L'invasatura a fine luglio è avvenuta rapidamente e senza intoppi e pure Agosto è iniziato con temperature torride nella prima decade, max sempre sopra 30°C, questo ha fatto sì che alcuni Merlot su terreni poveri siano stati vendemmiati già ad agosto. Fortunatamente settembre è iniziato con una pioggia di 30 mm, ed i merlot hanno potuto ultimare la maturità in maniera più equilibrata, l'ultima parcella di Merlot a 220 m s.l.m. è stata vendemmiata il 18 settembre. Di nuovo una pioggia di 40 mm ha reso possibile che i Cabernet Franc e Sauvignon abbiano avuto una maturazione senza eccessiva concentrazione degli zuccheri, risultando comunque equilibrati alle prime analisi, il Cabernet Franc nel vigneto con terreno molto calcareo a 180 m s.l.m. è stato vendemmiato il 14 settembre, 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 significativa, intorno al 15%, ma la qualità risulta molto buona, con vini che sembrano ben aver assorbito il caldo estivo senza mostrare squilibri.