



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2019

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 90% Sauvignon Blanc 10%

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

Posizione Vigneti: OVEST

Densità d'impianto: 6500 VITI/HA

Resa per ettaro: 90 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

L'annata è cominciata con un inverno tendenzialmente mite e giornate non troppo piovose per poi registrare un brusco abbassamento delle temperature nel mese di gennaio. Il mese di marzo è stato senza alcun dubbio secco con poca pioggia e piuttosto caldo portando così ad anticipare la ripresa vegetativa che poi però non ha avuto nessun tipo di accelerazione grazie ad un aprile mite e abbastanza piovoso. In generale le piogge primaverili e le fresche temperature, anche un po' anomale, del mese di maggio, hanno fortemente ritardato la fioritura e la conseguente allegagione, portando le piante ad un perfetto equilibrio vegetativo per affrontare l'estate che è stata asciutta ma con precipitazioni che hanno creato riserva idrica e accompagnato l'andamento dell'invaiaitura, allontanando il pericolo di stress idrico delle piante. Il meteo del mese di settembre, caldo e asciutto, ha garantito una maturazione lenta e lunga; le piante in grande equilibrio produttivo sono riuscite a far maturare perfettamente i propri grappoli che hanno mostrato una qualità media eccellente. La vendemmia è iniziata il 6 settembre con i Merlot della zona di "Villa Donoratico" per concludersi con i Cabernet Sauvignon raccolti fra fine settembre e il 9 ottobre. I vini si presentano con dolcezza unita a grande struttura, le acidità sono spiccate un po' per tutte le varietà e questo rende molto bilanciato l'assaggio di un'annata che si mostra sin da subito come un'eccellenza.