



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2003

BOLGHERI DOC ROSSO

Poggio ai Ginepri - Bolgheri DOC - geboren aus eigenen Trauben Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot gewonnen durch eine sanfte Pressung. Ein schöner Wein, gute Struktur und eine höhere Konzentration. Verfügt über eine breite und tiefe Geruchs-Landschaft, die in einer sehr offenen und sofort öffnet sich. Struktur intensiv, sondern auch schön weich und Good Housekeeping Exekutive.

Wahrlich, ein Wein-Klasse.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 50% Syrah 30% Merlot 20%

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrappen und sanften Quetschen der Beeren, erfolgten die Gärung und Mazeration für etwa 20 bis 25 Tage in temperaturkontrollierten Stahltanks. Dabei wurden alle Sorten separat verarbeitet und vinifiziert. Später kam die Hälfte des Weins für den biologischen Säureabbau und den anschließenden Ausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und ungarischer Eiche. Die andere Hälfte wurde in Edelstahltanks ausgebaut. Anschließend erfolgten die endgültige Assemblage und die Flaschenfüllung.

TERROIR

Höhe:	80/100 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	OVEST
Rebstöcke pro hektar:	6500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	90 DEZITONNEN TRAUBEN

KLIMA

Das Klima des Jahrgangs 2003 kann mit seinen hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen mit Fug und Recht als ungewöhnlich bezeichnet werden. Über die Weinberge der Tenuta Argentiera, die nun bereits im dritten und vierten Jahr Wein produzierten, wehte jedoch stetig eine frische Brise von dem nur ca. 2 km entfernten Meer; außerdem profitierten die Weinberge im Vergleich zu Bolgheri von ihrer höheren Lage. Die Lese des Merlot begann in der letzten Augustwoche und dauerte insgesamt bis zum 10. September. Der Cabernet Franc wurde Mitte September und der Cabernet Sauvignon zwischen der letzten Septemberwoche und dem 9. Oktober gelesen.