



## POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2006

### 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 25% Merlot 25%

### 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

---

Nach einem relativ milden Winter und Frühjahr war der Jahrgang 2006 durch sehr seltene Regenfälle in den Sommermonaten gekennzeichnet, was zu einer Entwicklung von relativ kleinen Trauben und in weiterer Folge auch zu einem niedrigeren Hektarertrag führte. Der August verlief kühl mit Temperaturen auf einem niedrigeren Niveau als der langjährige Durchschnitt, sodass sich die Rebstöcke wieder auf das für die Jahreszeit übliche vegetative Wachstum einpendeln konnten. Die Monate September und Oktober waren sehr sonnig und brachten vor allem in der zweiten Septemberhälfte auch einige Gewitter. Unter diesen Bedingungen konnten die Trauben optimal ausreifen und eine ausgezeichnete Qualität entwickeln. Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche mit dem Merlot, anschließend folgten Cabernet Franc und Syrah. Den Abschluss bildete Ende Oktober der Cabernet Sauvignon.