



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2013

BOLGHERI DOC ROSSO

Poggio ai Ginepri - Bolgheri Doc - geboren aus eigenen Trauben Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Petit Verdot 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 20% Petit Verdot 5%

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

Die Temperaturen während des Winters entsprachen dem Durchschnitt für die Jahreszeit, obwohl es besonders viel regnete und die Niederschlagsmenge auch im Frühjahr auf einem hohen Niveau blieb. Regentage wechselten sich immer wieder mit sonnigen Tagen ab, wobei die Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt blieben.

Dies führte zu einer Verzögerung bei der phänologischen Entwicklung der Reben, insbesondere des Fruchtansatzes. Der Sommer war mild mit sporadischen Niederschlägen, die zwar kurz, aber heftig ausfielen und sich positiv auf die Rebstöcke auswirkten. Der September war besonders warm und trocken, sodass die Trauben optimal ausreifen konnten.