



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2014

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 40% Syrah 30% Merlot 20% Petit Verdot 10%

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 ersten drei Monate des Jahres 2014 waren von hohen Niederschlagsmengen geprägt. Darauf folgte ein trockenes, sonniges Frühjahr, welches das vegetative Wachstum der Reben begünstigte. Von Juni bis hinein in die erste Augushälfte lagen die Temperaturen um ca. 3 Grad unter dem langjährigen Durchschnitt für die Jahreszeit.

Der Farbumschlag erfolgte erst spät, ab der zweiten Augushälfte entsprachen die Wetterverhältnisse jedoch wieder der Jahreszeit. Bis Ende September blieb das Wetter schön, sodass bis zur Weinlese eine optimale und volle Ausreifung der Trauben erreicht werden konnte. Begünstigt wurde dies auch durch das maritime Mikroklima sowie die gute, konstante Durchlüftung, die für die Weinberge der Tenuta Argentiera so typisch ist.