



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2018

BOLGHERI DOC ROSSO

Poggio ai Ginepri - Bolgheri Doc - geboren aus eigenen Trauben Cabernet Sauvignon, 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% Merlot 30% Cabernet Franc 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

Das Jahr 2018 begann mit einem relativ milden Winter und viel Regen. Im Februar fielen die Temperaturen bis auf minus 6 °C, was ungewöhnlich kalt ist für Bolgheri. Erwartungsgemäß begann der Austrieb im April deshalb etwas verspätet. Ausgiebige Regenfälle im Mai und Juni (178 mm) erforderten konsequente Pflanzenschutzmaßnahmen, die im Zusammenwirken mit der kontinuierlichen Meeresbrise zum Glück Produktionsausfälle verhindern konnten. Der Sommer war wie gewöhnlich sehr trocken, allerdings mit niedrigeren Durchschnittstemperaturen als in den vergangenen Jahren, vor allem in der ersten Augustwoche. So setzte der Farbumschlag bei einzelnen Sorten, wie dem Cabernet Franc, etwas später ein als üblich. Die durch die Frühjahrsniederschläge ausreichend gefüllten Wasserspeicher der Böden ermöglichten eine langsame und lange Ausreife der Trauben. Dank des sonnigen und trockenen Septemberwetters konnte schließlich jede Parzelle zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen werden. Die Ernte begann am 5. September mit einer ersten Parzelle Merlot und wurde am 18. September morgens mit der Lese der Vermentino-Trauben fortgesetzt. Danach folgte der Merlot aus den kühleren, durchlüfteten Parzellen und im Anschluss der Cabernet Franc. Die Lese der Cabernet Sauvignon-Trauben begann Ende September und endete am 5. Oktober.