



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2020

BOLGHERI DOC ROSSO

Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot besitzt eine fein ausdifferenzierte Struktur und gute Konzentration. Im Glas offenbart der Wein ein sehr klares, vielschichtiges und tiefes Bouquet. Trotz Struktur und Intensität, zeigt er sich im Mund angenehm rund und weich.

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

Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche und war von der Eile geprägt, mit der die Trauben zwischen einem Regenguss und dem nächsten, vollkommen reif und unbeschadet, in den Keller gebracht werden konnten. Insgesamt erwies sich der klimatische Verlauf als vorteilhaft in diesem besonders trockenen Jahr, in dem es sehr spät, Mitte Mai, die ersten Niederschläge gab. Der Sommer verlief normal, er war trocken, aber ohne übermäßig hohe Temperaturen. Ein starkes Gewitter Ende August brachte 40 mm Niederschlag, der für die volle Ausreife der Trauben unerlässlich war. Die Merlots konnten mit perfekter phenolischer Reife, ausgeprägter Frucht und in guter Menge geerntet werden. Ebenso gut bezüglich Qualität und Menge waren Vermentino und Syrah. Auch die in der Nähe der Via Aurelia wachsenden Cabernet Sauvignon-Trauben konnten in perfekter Qualität für den Poggio ai Ginepri geerntet werden. Spitzenqualitäten erbrachte der Cabernet Franc aus der Einzellage Ventaglio, wo zwischen dem 24. September und dem 1. Oktober gelesen wurde. In der zweiten Septemberhälfte kam es zu einem plötzlichen Temperatursturz mit Durchschnittstemperaturen unter 20 °C und für diese Zeit ungewöhnlichen Niederschlägen. So musste vor allem in den hochgelegenen Parzellen der Lage Argentiera die Ernte des Cabernet Sauvignon beschleunigt werden, um die Trauben unverwässert, und bei optimaler Reife in den Keller zu bekommen. Am 6. Oktober wurde schließlich der Cabernet Sauvignon der Parzelle „Campetto“ eingebracht und damit eine rundum zufriedenstellende Lese beendet. Die Weine zeigen sich bereits jetzt sehr ausbalanciert. Tannin, Säure und Aromen sind schon gut eingebunden und lassen auf einen sehr ausgewogenen und langlebigen Jahrgang schließen.