



POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2010

TOSCANA IGT

Colore giallo paglierino intenso. Al naso fresco con profumi fruttati come pera, banana e albicocca. Al palato sono presenti note floreali di lavanda e fiori bianchi oltre a note spezziate dove è evidente la salvia. Al palato si presenta fresco e piacevole e nello stesso momento ben equilibrato. Il finale lungo e sapido si esprime con note aromatiche e minerali

COMPOSIZIONE

Vermentino 50% Viognier 30% Sauvignon 20%

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il vino è stato assemblato e si è proceduto all'imbottigliamento.

TERROIR

Altitudine:	80/100 M. SLM
Esposizione Vigneti:	OVEST
Densità d'impianto:	6500 VITI/HA
Resa per ettaro:	90 QUINTALI UVA/HA

CLIMA

L'inverno è stato molto freddo con temperature al di sotto della media stagionale. A metà marzo c'è stata una consistente nevicata, fenomeno mai registrato negli ultimi dieci anni.

Anche la primavera si è dimostrata più fredda del solito, con abbondanti piogge fino al mese di Maggio.

Questo andamento ha comportato un ritardo nel germogliamento e nell'invaiaitura e conseguentemente anche un sviluppo vegetativo più lento.

Luglio è stato un mese molto caldo e soleggiato, l'assenza di piogge ha favorito il corretto sviluppo delle piante, mentre Agosto ha portato circa 70 mm di pioggia ma con temperature superiori ai 32 °C.

La vendemmia è iniziata 2 settimane più tardi rispetto al solito, questo soprattutto a causa del ritardo vegetative primaverile, ed è terminata a metà Ottobre con un eccellente sviluppo polifenolico e un buon equilibrio degli zuccheri.