



## POGGIO AI GINEPRI BIANCO 2012

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

---

Viognier 40% Vermentino 30% Sauvignon 30%

### 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 2012 è stato particolarmente lungo e rigido con occasionali nevicate e temperature inferiori a 0°C per oltre 10 giorni a Febbraio.

È seguita una primavera mite nelle temperature e nelle precipitazioni che non hanno causato problemi di attacchi di peronospora ed oidio. Dal mese di Giugno le temperature si sono rialzate notevolmente rispetto all'anno precedente, arrivando ad una media stagionale di circa 24°C che hanno ben favorito lo sviluppo delle piante ed una buona allegagione.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi con grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno favorito lo sviluppo dei profumi oltre alle caratteristiche polifenoliche dell'uva.

La vendemmia è iniziata con largo anticipo il 27 di Agosto ed è terminate il 5 di ottobre.