



POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2010

TOSCANA IGT

Die Farbe ähnelt einer leuchtend rosa Pfingstrose. In der Nase dominieren Noten von frischen roten Früchten mit Anklängen von Kirsche und Himbeere. Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausbalanciert, frisch, leicht salzig, mit einem Abgang, der an Früchte und Heckenrose erinnert.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 70% Syrah 30%

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung, Fermentation bei niedrigen Temperaturen. Ausbau auf der Feinhefe in Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle. Anschließend Assemblage und Abfüllung.

TERROIR

Höhe:	80/100 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	OVEST
Rebstöcke pro hektar:	6500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	90 DEZITONNEN TRAUBEN

KLIMA

Der Winter war sehr kalt mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt lagen. Mitte März fiel reichlich Schnee, was in dieser Region seit zehn Jahren nicht mehr vorgekommen war. Auch das Frühjahr verlief kälter als gewöhnlich mit reichlich Niederschlägen bis in den Mai.

Dieser Verlauf führte zu einer Verzögerung des Austriebs und des Farbumschlags und in weiterer Folge auch zu einem langsameren vegetativen Wachstum. Der Juli war sehr warm und sonnig. Dass kein Regen fiel, wirkte sich positiv auf die Entwicklung der Reben aus.

Im August fielen hingegen ca. 70 mm Niederschlag, die Temperaturen lagen jedoch über 32 °C. Die Weinlese begann zwei Wochen später als gewöhnlich, was vor allem auf das verzögerte vegetative Wachstum im Frühjahr zurückzuführen war. Abgeschlossen wurde die Weinlese Mitte Oktober. Die Trauben hatten optimal Polyphenole entwickelt und zeichneten sich durch einen ausgeglichenen Zuckergehalt aus.