



## POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2013

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 80% Syrah 10% Merlot 10%

### 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

---

Die Temperaturen während des Winters entsprachen dem Durchschnitt für die Jahreszeit, obwohl es besonders viel regnete und die Niederschlagsmenge auch im Frühjahr auf einem hohen Niveau blieb. Regentage wechselten sich immer wieder mit sonnigen Tagen ab, wobei die Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt blieben.

Dies führte zu einer Verzögerung bei der phänologischen Entwicklung der Reben, insbesondere des Fruchtansatzes. Der Sommer war mild mit sporadischen Niederschlägen, die zwar kurz, aber heftig ausfielen und sich positiv auf die Rebstöcke auswirkten. Der September war besonders warm und trocken, sodass die Trauben optimal ausreifen konnten.