



## POGGIO AI GINEPRI ROSATO 2014

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 50% Syrah 30% Merlot 20%

### 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 ersten drei Monate des Jahres 2014 waren von hohen Niederschlagsmengen geprägt. Darauf folgte ein trockenes, sonniges Frühjahr, welches das vegetative Wachstum der Reben begünstigte. Von Juni bis hinein in die erste Augushälfte lagen die Temperaturen um ca. 3 Grad unter dem langjährigen Durchschnitt für die Jahreszeit.

Der Farbumschlag erfolgte erst spät, ab der zweiten Augushälfte entsprachen die Wetterverhältnisse jedoch wieder der Jahreszeit. Bis Ende September blieb das Wetter schön, sodass bis zur Weinlese eine optimale und volle Ausreifung der Trauben erreicht werden konnte. Begünstigt wurde dies auch durch das maritime Mikroklima sowie die gute, konstante Durchlüftung, die für die Weinberge der Tenuta Argentiera so typisch ist.