POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Il Seggio 2016

BOLGHERI ROSSO D.O.C.



vitigni
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 10%

collocazione geografica
Cabernet Sauvignon proveniente da parte di Via Bolgherese (3,00 ha); Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot da parte del vigneto Le Sondraie (12,00 ha)

altitudine
Via Bolgherese 56 m s.l.m; Le Sondraie 25 m s.l.m.

esposizione
Ovest - Sud/Ovest

tipologia di terreno
Via Bolgherese: Profondo, con sabbie grossolane di colore rosso, ricco di scheletro, ben drenato, e con uno strato argilloso a 1,20 metro di profondità. Leggermente sub-alcalino. Le Sondraie: Argilloso, con sabbie sciolte ben drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro

sistema di allevamento
Cordone speronato

anno di impianto
20 anni

densità di impianto
Via Bolgherese 9.000 viti/ha; Le Sondraie: 7.936 viti/ha

vinificazione
Dopo la diraspatura, pigiatura soffice con parziale rottura degli acini

fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata

temperatura di fermentazione
26/28°C

durata della fermentazione
12 giorni

fermentazione malolattica
Svolta naturalmente in barrique alla temperatura di 22°C nel mese di novembre

affinamento
15 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese (30% nuove e 70% di secondo passaggio)

grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	SO2 libera	SO2 totale	pH
14.5% Vol.	5.9 g/l	1.6 g/l	33.8 g/l	34 mg/l	100 mg/l	3.65

Un'altra annata da ricordare, definita da molti come una delle più precoci che si ricordino a Bolgheri. Dopo un inverno piuttosto mite, seppur interessato da abbondanti precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da piogge regolari, che hanno favorito una crescita omogenea dei germogli, comparsi già ai primi di marzo. La stagione estiva è stata ventilata ed asciutta con qualche pioggia rinfrescante ad inizio settembre, che ha permesso alle uve di giungere a maturazione in perfetto stato sanitario. Durante il periodo pre-vendemmiale, elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito la maturazione fenolica e aromatica, mantenendo alta l'acidità. Il millesimo 2016 promette vini intriganti e dallo spiccato carattere varietale, con una buona struttura e grandi prospettive di invecchiamento.

Il Seggio si presenta con un colore rosso rubino intenso. L'olfatto ci fa percepire un bel frutto fresco e croccante, arricchito da note minerali e speziate. La bocca e di medio corpo con note di frutta a bacca rossa. I tannini sono eleganti, setosi, avvolgenti, di grande morbidezza. Il finale e preciso, pulito e vivace.

Il Seggio, proprio per le caratteristiche di vino importante e, allo stesso tempo, capace di valorizzare la freschezza mediterranea del terroir bolgherese, e in armonia con molti piatti: carni alla brace, su cui spicca la varieta Chianina, preparazioni allo spiedo, ossobuco, salumi di cinghiale, pecorini di media e lunga stagionatura, ricotta affumicata. Si esalta con la pasta al ragout di cortile, con le pappardelle alla lepre, con il risotto alla crema di zucca. Di grande piacevolezza osarlo, a temperatura leggermente piu bassa, con le triglie alla livornese, baccala mantecato e robuste zuppe di pesce.

Società Agricola Tenuta Poggio al Tesoro s.r.l.
Via Bolgherese 189/B – 57022 Bolgheri di Castagneto Carducci (Livorno)
Tel. +39 0565 773051, P.I. e C.F. 01397920495, SDI 73JC40C
www.poggioaltesoro.it, e-mail: info@poggioaltesoro.it