POGGIO AL TESORO

BOLGHERI · ITALIA

Il Seggio 2017

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.	5.4 g/l	1.9 g/l	31 g/l	35 mg/l	88 mg/l	3.56

La situazione climatica 2017 a Bolgheri rispecchia un cambiamento globale dell'ambiente. L'inverno è trascorso all'insegna del bel tempo, con temperature un po' più rigide rispetto alla media, che ha contrastato la proliferazione di insetti dannosi alla vite. La primavera è stata caratterizzata da partenza anticipata del germogliamento e le gelate primaverili, che hanno colpito varie regioni italiane, non hanno impattato sulla vegetazione. Il periodo estivo ha rimarcato la fase primaverile con giornate soleggiate e sempre ventilate. Nei primi giorni di luglio le giornate sono state caratterizzate da un'umidità relativa abbastanza sostenuta per la zona costiera. La prima pioggia importante si è avuta verso la metà di settembre, poi le giornate sono state di nuovo calde e luminose. L'andamento siccitoso prolungato ci ha aiutato nella lotta alle malattie fungine e parassitarie. La gestione dell'irrigazione è stata complessa, coordinata dall'ausilio di capannine meteo, dotate di sensori capaci di rilevare l'umidità del terreno e l'evapotraspirazione. Insostituibile come sempre l'occhio dell'uomo: il controllo visivo e manuale della turgidità delle foglie e dell'uva ci ha suggerito il momento in cui fornire il giusto apporto idrico, consentendoci di mantenere le uve toniche e fresche con pareti fogliari sempre attive nella loro funzione clorofilliana.

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 più bassa, con le triglie alla livornese, baccalà 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. 01397020495 - REA LI-73140
www.poggioaltesoro.it - info@poggioaltesoro.it