POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Il Seggio 2018

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	pH
14,5% Vol	5,7 g/l	1,2 g/l	33,4 g/l	3.66

La vendemmia 2018 a Poggio al Tesoro è iniziata il 27 agosto e si è conclusa il 3 ottobre. La primavera molto piovosa ha destato qualche preoccupazione sia dal punto di vista sanitario che qualitativo delle uve. L'estate ha però portato un cambiamento importante nei vigneti, con la presenza costante di sole e vento. Grazie ad operazioni agronomiche per favorire l'arieggiamento delle uve (defogliatura, riordino grappoli, sfemminellature, diradamento), siamo riusciti ad ottenere uve di buona qualità anche in una stagione come quella del 2018 caratterizzata da piogge primaverili frequenti. Durante l'ultima parte della vendemmia, quando erano ancora presenti nei vigneti tutte le uve di Cabernet Franc e Sauvignon, le temperature, soprattutto notturne, hanno subito un drastico abbassamento e sono state accompagnate da venti freddi di Tramontana e Grecale. Questa situazione ha permesso di mantenere le uve asciutte e le ha preservate da attacchi di Botrite e muffe varie. La raccolta dei Vermentini si è svolta di notte al fine di raccogliere grappoli più freschi ed evitare fenomeni di ossidazione.

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 (fr. Castagneto Carducci) Livorno
Tel. +39 0565 773051, P.I. e C.F. 01397920495, SDI 73JC40C
www.poggioaltesoro.it, e-mail: info@poggioaltesoro.it