POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Il Seggio 2020

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	5,40 g/l	0,8 g/l	32,1 g/l	3,70

L'andamento stagionale a Bolgheri è stato abbastanza bilanciato, a parte qualche notte fredda a fine marzo dove la temperatura è scesa sotto lo zero, il resto della primavera è stata bella e soleggiata, qualche pioggia nei momenti giusti ha garantito un corretto andamento vegetativo con fioritura e allegagione omogenei. Il mese di giugno ha visto davvero poche giornate di pioggia, salvo alcune precipitazioni durante la prima settimana che hanno evitato alle viti lo stress idrico, da scongiurare in questa fase di maturazione. Verso fine agosto le temperature estive hanno iniziato gradualmente ad abbassarsi a seguito di alcune precipitazioni che hanno reso possibile il proseguimento della vendemmia. Settembre soleggiato, caldo con ampie escursioni termiche, tipiche della zona, ci ha accompagnato per il resto della vendemmia

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