POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Il Seggio 2022

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
14,00%	5,40 g/l	1,00 g/l	32,3 g/l	3,60

Da un punto di vista agronomico è stata un'annata complessa, di attenta gestione. Il grande e costante caldo e la protratta siccità hanno creato non pochi grattacapi nella gestione delle viti, ma con attenzione e determinazione siamo riusciti a garantire le condizioni per una regolare e corretta maturazione.
Le piogge di fine agosto hanno contribuito ad un naturale riallineamento dei principali valori ed hanno permesso di rimandare l'inizio di quella che sembrava essere una vendemmia anticipata; la varietà dei nostri vitigni e le loro rispettive epoche di maturazione hanno richiesto un impegno di oltre un mese per portare in cantina tutta la quantità raccolta.
Le uve si sono presentate sane, con un buon grado di maturazione e di ottimo sapore, i mosti hanno fermentato regolarmente e gli aromi che fin dai primi giorni si sono respirati in cantina sono freschi e fruttati, il gusto negli assaggi pieno e complesso…c'è grande curiosità ed attesa per il risultato finale, le aspettative sono buone!

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, 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