



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Il Seggio 2023

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 Sondaie (12,00 ha)

altitudine

Via Bolgherese 56 m s.l.m.; Le Sondaie 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 Sondaie: 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 Sondaie: 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

14,00%

acidità totale

5,5 g/l

zuccheri residui

1,00 g/l

estratto secco

32,3 g/l

pH

3,60



L'annata 2023 è stata una annata complessa ma allo stesso tempo molto affascinante. Nelle nostre vigne la situazione segue un andamento regolare, se non eccellente. C'è stato un ritorno ai ritmi di vendemmia di una volta, senza la fretta di dover rincorrere le maturazioni accelerate causate dalle elevate temperature. I primi mesi dell'anno sono risultati molto più miti del normale. Con la fine di aprile, invece, tutto è cambiato. Abbiamo avuto diverse perturbazioni che si sono protratte fino all'inizio di giugno. Si può dire che è stata decisamente una primavera molto piovosa, con un'estate che ha faticato a partire e che si è definitivamente affermata soltanto negli ultimi giorni del mese di giugno. Quella che è arrivata è stata un'estate molto calda che, si è protratta fino alla seconda quindicina di agosto. Le piogge di fine mese sono state l'arma Vincente di questa annata e, ci hanno consentito di raggiungere una perfetta maturazione e di raccogliere le uve al loro Massimo splendore. La 2023 è stata una vendemmia goduta, respirata, nella quale le maturazioni delle diverse varietà si sono susseguite una dopo l'altra al giusto ritmo, vedendoci impegnati per più di 40 giorni. Le uve portate in cantina sono sane, rigogliose, con una buona concentrazione e con un livello di zuccheri adeguato. Ci aspettiamo eleganza, potenza e aromi intensi.



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 è di medio corpo con note di frutta a bacca rossa. I tannini sono eleganti, setosi, avvolgenti, di grande morbidezza. Il finale è 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, è in armonia con molti piatti: carni alla brace, su cui spicca la varietà Chianina, preparazioni allo spiedo, ossobuco, salumi di cinghiale, pecorini di media e lunga stagionatura, ricotta affumicata. Si esalta con la pasta al ragout di coniglio, 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.

