POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2006

TOSCANA I.G.T.



vitigni
Syrah 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%

collocazione geografica
Vigneto Le Sondraie e vigneto Valle di Cerbaia

altitudine
25 m s.l.m.

esposizione
Ovest

tipologia di terreno
Argilloso, con sabbie sciolte e ben drenate, con alta presenza di magnesio e ferro

sistema di allevamento
Cordone speronato e guyot

anno di impianto
16 anni

densità di impianto
7.936 ceppi/Ha

vendemmia
Iniziata il 5 settembre con il Merlot, proseguita con il Syrah e conclusa con la raccolta, il 25 settembre, del Cabernet Sauvignon

vinificazione
Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo

fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata

temperatura di fermentazione
26/28°C

durata della fermentazione
15 giorni

fermentazione malolattica
Svolta

affinamento
In parte in acciaio e 8 mesi in barrique di secondo passaggio

grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	pH
14,20 %vol	5,40 gr/lt	2,0 gr/lt	33,75 gr/lt	3,52

L'annata 2006 è tra le più importanti a Bolgheri. L'andamento stagionale è stato molto regolare e dopo un inverno piuttosto rigido e piovoso, si è avuta una primavera calda e soleggiata, che però non è riuscita ad evitare il ritardo di germogliamento. Lo sviluppo vegetativo è proceduto con regolarità, garantendo la formazione di una buona superficie fogliare durante il periodo della fioritura, verificatasi con leggero ritardo rispetto alla media. L'allegagione è stata buona, grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio, mentre l'assenza di apporto idrico del mese di agosto non ha pregiudicato un'ottima invaiatura. Fortunatamente le temperature non sono state mai torride, consentendo la conservazione delle riserve idriche necessarie allo sviluppo ottimale del potenziale aromatico e produttivo. Le fasi fenologiche si sono susseguite regolarmente durante l'estate. Alla vendemmia, iniziata verso la fine di settembre, le uve si sono presentate in perfette condizioni sanitarie e dotate di maturazioni aromatiche di ottimo livello con buone concentrazioni.

Un blend caratterizzato da un'alta percentuale di Syrah, un vino deciso e netto, con intense sensazioni olfattive di frutta rossa e spezie, un gusto morbido ed avvolgente che si muove, in maniera dinamica e vivace, tra note di frutti a bacca rossa e dolci note tostate, sorretto da una piacevole acidita che ne aumenta la bevibilita.

Mediterra e un ottimo accompagnamento con vari piatti di carne, salumi, formaggi di media stagionatura come pecorini, caciotte e tome. E da osare, leggermente fresco, con piatti di pesce quali triglie al pomodoro, guazzetti e baccala alla livornese.

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