POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2007

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 g/l	2,0 g/l	33,75 g/l	3,52

Il 2007 è stata una grande annata. Ad un inverno eccezionalmente mite è seguita un'estate lunghissima. Il germogliamento è avvenuto in anticipo rispetto alla media stagionale ed i mesi estivi sono stati piuttosto freschi ed asciutti con un'ampia escursione termica tra giorno e notte. Bagnate solo da una pioggia di lieve entità verso la fine di settembre, le uve sono maturate regolarmente grazie al diradamento volto ad eliminare grappoli in eccesso. La successiva sfogliatura, in prossimità della vendemmia, ha dato un ulteriore contributo al raggiungimento della perfetta maturazione.

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 acidità che ne aumenta la bevibilità.

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