POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2008

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 1 settembre con il Merlot, proseguita con il Syrah e conclusa con la raccolta, il 21 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
14,30 % vol	5,30 g/l	1,8 g/l	31,90 g/l	3,60

Il 2008 è stata un'ottima annata, caratterizzata da una primavera mite e da un giugno piovoso che ha consentito al terreno di immagazzinare risorse idriche sufficienti a fronteggiare un'estate asciutta e ventilata. Le precipitazioni di metà agosto hanno evitato la surmaturazione delle uve e conservato un buon tenore acido. La vendemmia si è svolta in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde ed asciutte e notti fresche e ventilate, che hanno favorito il raggiungimento di indici di maturazione ideali ed il mantenimento della sanità nonostante le leggere piogge verificatesi verso fine vendemmia.

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