



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Mediterra 2009

TOSCANA I.G.T.



vitigni

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



collocazione geografica

Vigneto Le Sondaie 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

14,30% vol

acidità totale

5,70 g/l

zuccheri residui

1,6 g/l

estratto secco

32,75 g/l

pH

3,58



L'inverno 2008/2009 è stato rigido e ricco di piogge. Queste hanno permesso ai terreni di immagazzinare tutta l'acqua necessaria per affrontare l'estate. La primavera calda senza sbalzi termici eccessivi ha garantito un germogliamento uniforme e regolare, base importante per tutta la fase vegetativa. L'estate molto calda e con scarse precipitazioni ha permesso di arrivare a maturazione con le uve in perfetto stato sanitario e qualitativo.



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. E' da osare, leggermente fresco, con piatti di pesce quali triglie al pomodoro, guazzetti e baccalà alla livornese.

