POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2011

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 la prima settimana di settembre con il Merlot, seguita dal Syrah e terminata con il Cabernet Sauvignon l'ultima settimana di settembre

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	SO2 libera	SO2 totale	pH
14,30% Vol	5,70 g/l	1,80 g/l	32,00 g/l	95,00 mg/l	23,00 mg/l	3,52

Il 2011 è stato un anno da ricordare dal punto di vista vitivinicolo perché ha visto il manifestarsi di particolari condizioni climatiche: una primavera mite, piogge bilanciate nei mesi di marzo/aprile, più frequenti a giugno/luglio e un'estate fresca con temperature diurne piacevoli fino quasi alla metà di agosto. Nonostante un aumento delle temperature nella seconda metà di agosto, la vendemmia ha presentato uve in perfetto stato sanitario e qualitativo con colori e profumi molto intensi. Le giornate calde e asciutte hanno anticipato di qualche giorno la data di inizio raccolta non compromettendo però la maturazione fenolica delle uve, e il successivo abbassamento delle temperature è stato ideale per il mantenimento degli aromi e dell'acidità, fattori fondamentali per la produzione di vini eleganti, equilibrati e di classe.

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