POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2013

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

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
14.58% Vol	5.65 g/l	2.5 g/l	33.9 g/l	3.60

L'annata 2013 è iniziata con abbondanti precipitazioni sia invernali che primaverili, utili per una buona riserva idrica estiva, alle quali ha seguito un clima mite e fresco durante l'estate. Da fine luglio le temperature sono risalite e lo sbalzo termico tra il giorno e la notte ha consentito una maturazione omogenea. Nel mese di settembre, le giornate miti con temperature diurne piacevoli, ci hanno permesso di effettuare la raccolta, senza che i grappoli raggiungessero una maturazione eccessiva. Un'attenta gestione del vigneto ci ha permesso di mantenere intatta la sanità e la qualità delle uve e delle viti. Per mantenere un equilibrio vegeto-produttivo qualitativo, infatti, è stata effettuata una selezione dei grappoli con dirado.

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