



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2015

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	SO2 libera	SO2 totale	pH
14.5% Vol.	5.5 g/l	2.8 g/l	30.5 g/l	35 mg/l	95 mg/l	3.7



Il 2015 può essere considerato uno degli anni d'oro di Bolgheri. L'inverno decisamente piovoso ha permesso alle viti, in primavera, di accedere ad assorbimenti radicali, con un germogliamento omogeneo e rigoglioso, protrattosi sino ai primi di giugno. Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli dei mesi estivi hanno garantito un regolare svolgimento di tutte le fasi fenologiche successive, dall'allegagione alla maturazione. Il grande caldo di luglio è stato mitigato da alcuni temporali providenziali, mentre un agosto soleggiato e abbastanza ventilato ha permesso alle uve di giungere ad una maturazione fenolica ideale. La vendemmia, iniziata il 31 agosto e conclusasi il 7 ottobre, è stata agevolata da numerose giornate di sole, intervallate da sporadiche precipitazioni. Si annuncia un'annata memorabile con vini di buon equilibrio, grande struttura, profumi intensi.



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.

