



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Mediterra 2016

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



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.	5.2 g/l	2.2 g/l	31.5 g/l	40 mg/l	90 mg/l	3.65



Un'altra annata da ricordare, definita da molti come una delle più precoci che si ricordino a Bolgheri. Dopo un inverno piuttosto mite, seppur interessato da abbondanti precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da piogge regolari, che hanno favorito una crescita omogenea dei germogli, comparsi già ai primi di marzo. La stagione estiva è stata ventilata ed asciutta con qualche pioggia rinfrescante ad inizio settembre, che ha permesso alle uve di giungere a maturazione in perfetto stato sanitario. Durante il periodo pre-vendemmiale, elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito la maturazione fenolica e aromatica, mantenendo alta l'acidità. Il millesimo 2016 promette vini intriganti e dallo spiccato carattere varietale, con una buona struttura e grandi prospettive di invecchiamento.



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.

