



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Mediterra 2018

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% Vol.	5.2 g/l	1.9 g/l	30.5 g/l	35 mg/l	88 mg/l	3.53



La vendemmia 2018 a Poggio al Tesoro è iniziata il 27 agosto e si è conclusa il 3 ottobre. La primavera molto piovosa ha destato qualche preoccupazione sia dal punto di vista sanitario che qualitativo delle uve. L'estate ha però portato un cambiamento importante nei vigneti, con la presenza costante di sole e vento. Grazie ad operazioni agronomiche per favorire l'areggiamento delle uve (defogliatura, riordino grappoli, sfemminellature, diradamento), siamo riusciti ad ottenere uve di buona qualità anche in una stagione come quella del 2018 caratterizzata da piogge primaverili frequenti. Durante l'ultima parte della vendemmia, quando erano ancora presenti nei vigneti tutte le uve di Cabernet Franc e Sauvignon, le temperature, soprattutto notturne, hanno subito un drastico abbassamento e sono state accompagnate da venti freddi di Tramontana e Grecale. Questa situazione ha permesso di mantenere le uve asciutte e le ha preservate da attacchi di Botrite e muffe varie. La raccolta dei Vermentini si è svolta di notte al fine di raccogliere grappoli più freschi ed evitare fenomeni di ossidazione.



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.

