

# Mediterra 2018

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**

Pigatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo

**temperatura di fermentazione**

26/28°C

**fermentazione**

In acciaio inox a temperatura controllata

**fermentazione malolattica**

Svolta

**affinamento**

In parte in acciaio e 8 mesi in barrique di secondo passaggio



**grado alcolico**

14% Vol.

**acidità totale**

5.2 g/l

**zuccheri residui**

1.9 g/l

**estratto secco**

30.5 g/l

**SO2 libera**

35 mg/l

**SO2 totale**

88 mg/l

**pH**

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'arieggimento 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, caciocche 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](http://www.poggioaltesoro.it), e-mail: [info@poggioaltesoro.it](mailto:info@poggioaltesoro.it)