



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Mediterra 2019

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

14% Vol

acidità totale

5,0 g/l

zuccheri residui

1,5 g/l

estratto secco

29,4 g/l

pH

3.62



L'autunno è stato caratterizzato da temperature miti, così come l'inizio dell'inverno. Il freddo, mai pungente, si è manifestato solo tra gennaio e febbraio. Le piogge, ottimali nel periodo primaverile, sono state accompagnate da forti abbassamenti di temperatura fino alla fine di maggio, mettendo a dura prova la ripresa vegetativa. L'utilizzo di elementi protettivi e di stimolo, quali alghe e sostanze naturali, capaci di conferire alla vite maggior energia, ci ha consentito di affrontare nel migliore dei modi questo periodo così delicato. Fioritura, allegagione ed invaiatura, con il clima che andava stabilizzandosi, hanno avuto un andamento fenologico complessivamente buono e ben equilibrato, aiutato da lievi piogge, arrivate proprio nel momento in cui la vite cominciava a manifestare alcune carenze idriche. Agosto è stato caratterizzato da notti fresche e buona ventilazione diurna e qualche leggero acquazzone. Con l'arrivo della vendemmia le temperature si sono rialzate, ma solo per qualche giorno: settembre ci ha regalato giornate asciutte, ventilate e miti, tali da permetterci di considerare la 2019 una delle migliori annate degli ultimi 15 anni.



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.