POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2019

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	pH
14% Vol	5,0 g/l	1,5 g/l	29,4 g/l	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.

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, e-mail: info@poggioaltesoro.it