



**POGGIOALTESORO**

BOLGHERI · ITALIA

# Mediterra 2020

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

5,15 g/l

## zuccheri residui

1,5 g/l

## estratto secco

30,2 g/l

## pH

3.65



L'andamento stagionale a Bolgheri è stato abbastanza bilanciato, a parte qualche notte fredda a fine marzo dove la temperatura è scesa sotto lo zero, il resto della primavera è stata bella e soleggiata, qualche pioggia nei momenti giusti ha garantito un corretto andamento vegetativo con fioritura e allegagione omogenei. Il mese di giugno ha visto davvero poche giornate di pioggia, salvo alcune precipitazioni durante la prima settimana che hanno evitato alle viti lo stress idrico, da scongiurare in questa fase di maturazione. Verso fine agosto le temperature estive hanno iniziato gradualmente ad abbassarsi a seguito di alcune precipitazioni che hanno reso possibile il proseguimento della vendemmia. Settembre soleggiato, caldo con ampie escursioni termiche, tipiche della zona, ci ha accompagnato per il resto della vendemmia



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.

