POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2021

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	5,25 g/l	1,4 g/l	29,4 g/l	3.6

La zona di Bolgheri nel 2021 è stata caratterizzata da un lungo periodo siccitoso, decorso da metà maggio a fine vendemmia. L'estate è risultata prevalentemente secca e ventilata, con temperature calde, ma non eccessivamente afose. Grazie all'inverno piovoso sono state immagazzinate buone riserve idriche, utili ad evitare lo stress delle viti nel periodo secco. La raccolta delle uve bianche e rosse destinate al rosato è iniziata l'ultima settimana di agosto, grazie a un clima assolutamente favorevole alla perfetta maturazione delle bacche che si sono presentate alla raccolta in ottimale stato sanitario. Ad inizio settembre abbiamo raccolto le migliori parcelle di Vermentino, proseguendo con scalarità di maturazione dal Syrah al Merlot, continuando con i Cabernet fino all'ultima settimana di settembre. Un'importante escursione termica tra notte e giorno, soprattutto a inizio settembre, ha permesso di salvaguardare l'acidità delle uve e ha contribuito a preservare le componenti aromatiche. La vinificazione ha dato vita a bianchi e rosati espressivi, con buona freschezza di beva, e rossi profumati e ricchi di sapidità con una componente polifenolica importante nel lungo affinamento. Possiamo considerarla una bella annata, questa 2021, contraddistinta da vini freschi e minerali e al contempo corposi con tannini eleganti e dall'ottima persistenza, fragranza e profumo.

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 acidita che ne aumenta la bevibilita.

Mediterra e un ottimo accompagnamento con vari piatti di carne, salumi, formaggi di media stagionatura come pecorini, caciotte e tome. E da osare, leggermente fresco, con piatti di pesce quali triglie al pomodoro, guazzetti e baccala 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