POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Mediterra 2022

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
13,5% Vol	5,3 g/l	1 g/l	32,0 g/l	3,65

Da un punto di vista agronomico è stata un'annata complessa, di attenta gestione. Il grande e costante caldo e la protratta siccità hanno creato non pochi grattacapi nella gestione delle viti, ma con attenzione e determinazione siamo riusciti a garantire le condizioni per una regolare e corretta maturazione.
Le piogge di fine agosto hanno contribuito ad un naturale riallineamento dei principali valori ed hanno permesso di rimandare l'inizio di quella che sembrava essere una vendemmia anticipata; la varietà dei nostri vitigni e le loro rispettive epoche di maturazione hanno richiesto un impegno di oltre un mese per portare in cantina tutta la quantità raccolta.
Le uve si sono presentate sane, con un buon grado di maturazione e di ottimo sapore, i mosti hanno fermentato regolarmente e gli aromi che fin dai primi giorni si sono respirati in cantina sono freschi e fruttati, il gusto negli assaggi pieno e complesso…c'è grande curiosità ed attesa per il risultato finale, le aspettative sono buone!

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