



**POGGIOALTESORO**

BOLGHERI • ITALIA

# Mediterra 2023

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

13% Vol

## acidità totale

5,7 g/l

## zuccheri residui

0,6 g/l

## estratto secco

22,5 g/l

## pH

3,2



L'annata 2023 è stata una annata complessa ma allo stesso tempo molto affascinante. Nelle nostre vigne la situazione segue un andamento regolare, se non eccellente. C'è stato un ritorno ai ritmi di vendemmia di una volta, senza la fretta di dover rincorrere le maturazioni accelerate causate dalle elevate temperature. I primi mesi dell'anno sono risultati molto più miti del normale. Con la fine di aprile, invece, tutto è cambiato. Abbiamo avuto diverse perturbazioni che si sono protratte fino all'inizio di giugno. Si può dire che è stata decisamente una primavera molto piovosa, con un'estate che ha faticato a partire e che si è definitivamente affermata soltanto negli ultimi mi giorni del mese di giugno. Quella che è arrivata è stata un'estate molto calda che, si è protratta fino alla seconda quindicina di agosto. Le piogge di fine mese sono state l'arma Vincente di questa annata e, ci hanno consentito di raggiungere una perfetta maturazione e di raccogliere le uve al loro Massimo splendore. La 2023 è stata una vendemmia goduta, respirata, nella quale le maturazioni delle diverse varietà si sono susseguite una dopo l'altra al giusto ritmo, vedendoci impegnati per più di 40 giorni. Le uve portate in cantina sono sane, rigogliose, con una buona concentrazione e con un livello di zuccheri adeguato. Ci aspettiamo eleganza, potenza e aromi intensi.



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