POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Sondraia 2019

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

vitigni
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Cabernet Franc 10%

collocazione geografica
Cabernet Sauvignon proveniente da parte di Via Bolgherese (3,00 ha); Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon da parte del vigneto Le Sondraie (12,00 ha)

altitudine
Via Bolgherese 56 m s.l.m; Le Sondraie 25 m s.l.m.

esposizione
Ovest - Sud/Ovest

tipologia di terreno
Via Bolgherese: Profondo, con sabbie grossolane di colore rosso, ricco di scheletro, ben drenato, e con uno strato argilloso a 1,20 metro di profondità. Leggermente sub-alcalino. Le Sondraie: Argilloso, con sabbie sciolte ben drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro

sistema di allevamento
Cordone speronato

anno di impianto
22 anni

densità di impianto
Via Bolgherese 9.000-10.000 viti/ha; Le Sondraie: 7.936 viti/ha

vinificazione
Dopo la diraspatura, pigiatura soffice con parziale rottura degli acini

fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata

temperatura di fermentazione
28/30°C

durata della fermentazione
12/15 giorni

fermentazione malolattica
Svolta naturalmente in barrique alla temperatura di 22°C nel mese di novembre

affinamento
22 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese (70% nuove e 30% di secondo passaggio)

grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	pH
15% Vol	5,4 g/l	0,7 g/l	33,4 g/l	3.77

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.

Nel corso di poche vendemmie e divenuto un classico del Bolgherese, grazie ad un'interpretazione che non ricerca la mera potenza quanto armonia e finezza. Uve di ottima maturazione ed un paziente lavoro di cantina consegnano al vino intense note di frutto fresco ed erbe aromatiche che trovano perfetta corrispondenza al palato, dove il vino si distende con classe e suadenza.

Naturalmente indicato per carni alla brace, tra cui spicca la varieta Chianina, si coniuga bene con preparazioni allo spiedo, arrosti di vitello, costine, ossobuco, stinco di agnello o di maiale. Lo esalta l'abbinamento con ricotta affumicata, Parmigiano Reggiano e Pecorini di media stagionatura.

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