



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Sondraia 2020

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

15 %

acidità totale

5,7 g/l

zuccheri residui

0,7 g/l

estratto secco

34 g/l

pH

3,75



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



Nel corso di poche vendemmie è 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 varietà Chianina, si coniuga bene con preparazioni allo spiedo, arrostiti di vitello, costine, ossobuco, stinco di agnello o di maiale. Lo esalta l'abbinamento con ricotta affumicata, Parmigiano Reggiano e Pecorini di media stagionatura.

