



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Sondraia 2021

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

14,00%

acidità totale

5,5 g/l

zuccheri residui

1,00 g/l

estratto secco

32,3 g/l

pH

3,60



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.



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 suadanza.



Naturalmente indicato per carni alla brace, tra cui spicca la varietà 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