POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Teos 2014

PETIT MANSENG TOSCANA I.G.T. PASSITO

vitigni
Petit Manseng 100%

collocazione geografica
Vigneto Le Sondraie

altitudine
25 m s.l.m.

esposizione
Ovest

tipologia di terreno
Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

sistema di allevamento
Cordone speronato

anno di impianto
11 anni

densità di impianto
7.936 ceppi/Ha

resa
58 hl/ha



vendemmia
In cassette da 4 kg l'una. La durata dell'appassimento è di circa 1 mese. Raccolta manuale effettuata i primi di settembre, le uve sono riposte in cassette da appassimento.

vinificazione
Pigiatura soffice dell'uva intera e macerazione a freddo pre-fermentativa per una notte

fermentazione
In tonneaux di rovere francese a temperatura controllata

temperatura di fermentazione
16/18°C

durata della fermentazione
40 giorni

affinamento
In barriques per circa 12 mesi

grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	SO2 totale	pH
12.50% Vol	7.1 g/l	170.00 g/l	40 g/l	140 mg/l	3.5

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite durante l'inverno. Le piogge di gennaio e febbraio hanno permesso ai terreni di immagazzinare sufficienti risorse idriche indispensabili per il germogliamento primaverile. I primi mesi estivi hanno visto temperature regolari e giornate serene alternarsi a frequenti temporali garantendo così uno sviluppo lento e regolare. Un'importante vendemmia verde ha permesso di regolare il carico delle piante eliminando gli abbondanti grappoli in eccesso. Da fine luglio le piogge hanno lasciato spazio alle più alte temperature dei mesi di agosto e settembre, consentendo la maturazione completa ed omogenea delle uve grazie anche ad un'attenta gestione della parete fogliare. I vini ottenuti presentano eleganza e finezza rara per questo areale. Un'annata che ci potrà sorprendere.

Caldo e rassicurante come una passeggiata fra i filari di Poggio al Tesoro, solare e asciutto come il vento che li attraversa ad agosto, un vino evocativo, tratteggiato dai profumi che riscoprite in questa terra di erbe selvatiche e mare. La bocca è di una dolcezza mai esagerata, rinfrescata dall'acidità ed un ritorno aromatico di caramello e liquirizia, che riportano il vino in un binario di armonia e leggerezza, per un finale asciutto che ci conduce per mano ad un nuovo sorso.

Teos, nome evocativo ed importante, abbisogna di abbinamenti che, oltre ai classici da grande vino passito, sappiano stare alla sua altezza come la fantasia di cioccolato bianco e frutta esotica oppure il gelato alla camomilla con salsa al mango e pane spumato al pistacchio. Si osa piacevolmente con tutti formaggi alle erbe aromatiche di alto alpeggio. Lo Chef di Villa Della Torre Allegrini si limita a consigliarlo come meditazione a chiudere con un po' della tradizionale torta sbrisolona.

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