



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Teos 2014

PETIT MANSENG TOSCANA I.G.T. PASSITO



vitigni

Petit Manseng 100%



collocazione geografica

Vigneto Le Sondaie

esposizione

Ovest

sistema di allevamento

Cordone speronato

densità di impianto

7.936 ceppi/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.

fermentazione

In tonneau di rovere francese a temperatura controllata

durata della fermentazione

40 giorni

affinamento

In barriques per circa 12 mesi

altitudine

25 m s.l.m.

tipologia di terreno

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

anno di impianto

11 anni

resa

58 hl/ha

vinificazione

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

temperatura di fermentazione

16/18°C



grado alcolico

12.50% Vol

acidità totale

7.1 g/l

zuccheri residui

170.00 g/l

estratto secco

40 g/l

SO2 totale

140 mg/l

pH

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.