POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Teos 2015

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 libera	SO2 totale	pH
12.50% Vol.	7.0 g/l	150.00 g/l	38 g/l	30 mg/l	140 mg/l	3.4

Il 2015 può essere considerato uno degli anni d'oro di Bolgheri. L'inverno decisamente piovoso ha permesso alle viti, in primavera, di accedere ad assorbimenti radicali, con un germogliamento omogeneo e rigoglioso, protrattosi sino ai primi di giugno. Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli dei mesi estivi hanno garantito un regolare svolgimento di tutte le fasi fenologiche successive, dall'allegagione alla maturazione. Il grande caldo di luglio è stato mitigato da alcuni temporali provvidenziali, mentre un agosto soleggiato e abbastanza ventilato ha permesso alle uve di giungere ad una maturazione fenolica ideale. La vendemmia, iniziata il 31 agosto e conclusasi il 7 ottobre, è stata agevolata da numerose giornate di sole, intervallate da sporadiche precipitazioni. Si annuncia un'annata memorabile con vini di buon equilibrio, grande struttura, profumi intensi.

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