



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Teos 2016

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

12,5% Vol

acidità totale

7,15 g/l

zuccheri residui

112 g/l

estratto secco

34,8 g/l

pH

3.41



Un'altra annata da ricordare, definita da molti come una delle più precoci che si ricordino a Bolgheri. Dopo un inverno piuttosto mite, seppur interessato da abbondanti precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da piogge regolari, che hanno favorito una crescita omogenea dei germogli, comparsi già ai primi di marzo. La stagione estiva è stata ventilata ed asciutta con qualche pioggia rinfrescante ad inizio settembre, che ha permesso alle uve di giungere a maturazione in perfetto stato sanitario. Durante il periodo pre-vendemmiale, elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito la maturazione fenolica e aromatica, mantenendo alta l'acidità. Il millesimo 2016 promette vini intriganti e dallo spiccato carattere varietale, con una buona struttura e grandi prospettive di invecchiamento.



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.