



POGGIOALTESORO
BOLGHERI

Mediterra 2012



Denominazione: Toscana I.G.T.

Vitigni: Base Syrah, con una parte di Merlot e Cabernet Sauvignon

Il territorio: Bolgheri

Collocazione geografica: Vigneto Le Sondaie, 8,00 ettari

Altitudine: 25 m s.l.m.

Esposizione: Ovest

Tipologia di terreno: Argilloso, con sabbie sciolte e ben

drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età media delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 7.936 ceppi/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: nei primi dieci giorni di Settembre. Uve raccolte a mano con ulteriore selezione manuale con l'ausilio di nastro di cernita all'arrivo in cantina

Vinificazione: Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo evitando di lacerare la buccia dell'acino

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 26/28°C

Durata della fermentazione: 12 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta

Affinamento: 8 mesi in barrique di secondo passaggio

Dati analitici

Grado alcolico: 13,68% Vol

Acidità totale: 5,65 g/l

Zuccheri residui: 2,50 g/l

Estratto secco: 32,50 g/l

SO2 libera: 23,00 mg/l

SO2 totale: 70,00 mg/l

pH: 3,53



750 ml

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2012 è iniziata con una primavera fredda e relativamente piovosa. In questo periodo dove l'accrescimento vegetativo è rapido e importante, le piogge possono mettere in difficoltà anche il viticoltore più esperto. Un'attenta gestione del vigneto ci ha permesso di mantenere intatta la qualità delle uve e la sanità delle piante. In questa zona, precoce per definizione, non sono mancate le gelate primaverili che hanno contribuito ad abbassare le produzioni. L'estate calda e asciutta fortunatamente non ha portato con sé temperature torride che avrebbero senz'altro compromesso la qualità delle piante e dell'uva stessa. Un'accurata irrigazione di soccorso ha permesso di mantenere tutti i vigneti attivi e di giungere a settembre senza alcuno stress idrico. L'abbassamento delle temperatura e alcune leggere piogge ad inizio settembre hanno perfezionato l'annata dando origine a vini fini ed eleganti.

Note degustative

E' un rosso fragrante ed intensamente fruttato dove mora, prugna e ciliegia si lasciano attraversare da più piccanti note di pepe. Frutto di un indovinato blend di Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot, riesce nel difficile compito di esprimere la buona ricchezza che la zona di Bolgheri sa offrire con una bevibilità semplice ed estremamente piacevole.

Gastronomia

Mediterra è un ottimo accompagnamento con vari piatti di carne, salumi, formaggi di media stagionatura come pecorini, caciotti e tome. E' da osare, leggermente fresco, con piatti di pesce quali triglie al pomodoro, guazzetti e baccalà alla livornese.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 14/16°C, stappando al momento del servizio.

Sagra 2012. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.