ACQUISTATO IL .....

Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC 2021

Il classico taglio di Bolgheri

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMenta è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in prevalenza da uve leggermente appassite, il PaoMenta è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro storico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con frazioni di argilla
Esposizione	Ovest 80m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Carne e formaggi
Vinificazione	Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice tutte le varietà sono state vinificate separatamente la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 15-20 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C. Metà del vino è poi stato trasferito in barrique usate da 225 l di rovere francese, dove ha completato la fermentazione malolattica e dove in seguito è avvenuto l'affinamento. L'altro 50% del vino invece ha svolto l'affinamento nei serbatoi di acciaio inox. Successivamente è stato effettuato l'assemblaggio finale al termine del quale si è proceduto all'imbottigliamento.
Sensazioni	Poggio ai Ginepri — Bolgheri Doc — nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot estratti con una pigiatura soffice. Un bel vino, di buona struttura e di superiore concentrazione. Ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato. Struttura intensa, ma anche bella

morbidezza e buona pulizia esecutiva.

Il più classico dei tagli, con il 40% di Cabernet Sauvignon, 30% di Merlot, 20% di Cabernet Franc e una punta, circa il 10% di Petit Verdot. Nasce così il Poggio ai Ginepri, Bolgheri DOC proposto qui da Tenuta Argentiera. Le uve provengono dai vigneti aziendali e sono conferite in cantina a perfetto stato di maturazione. Ogni varietà viene lavorata separatamente, per poter essere seguita e trasformata con la giusta attenzione. Dopo la vinificazione, parte della massa viene passata in barrique di rovere francese, usate, dove viene svolta la conversione malolattica e dove poi viene lasciato affinare per alcuni mesi. L'altra parte della massa, invece, resta in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento. Il risultato è un vino rosso giovane ma intenso. Un bel rosso, di buona struttura e grande concentrazione. Al naso risulta ampio e profondo, piacevolmente fruttato e con una intrigante speziatura di base. In bocca è strutturato, morbido e di grande pulizia.

Siamo a Bolgheri. Nel cuore della Maremma e in quello di milioni di appassionati provenienti da ogni parte del mondo per degustare alcuni dei più famosi vini toscani. Non stiamo parlando di Chianti o Brunello. Ma di Supertuscan, ossia quel mix unico di terroir toscano, in questo caso vicinanza del mare, e vitigni internazionali come Merlot e Cabernet. In questo angolo incantato di Italia, tra spiagge e colline si trova la Tenuta Argentiera. Il nome deriva dalle antiche miniere di argento che un tempo si trovavano in questa zona, ricca anche di sorgenti naturali e acque curative. La Tenuta ha due particolarità curiose. E' la più prossima al litorale tirrenico e, contemporaneamente, anche quella che raggiunge la massima altitudine di tutto il territorio Bolgherese. Le sue vigne salgono fino a circa 200 metri sopra il livello del mare, godendo così di un microclima del tutto particolare e variegato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821