



ACQUISTATO IL

Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC

2021

Il classico taglio di Bolgheri



Svinando

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 Vino rosso fermo

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.