

# **GHIANDAIA**

## **BOLGHERI ROSSO D.O.C.**

**AZIENDA AGRICOLA POGGIO ALLE QUERCE**

**Annata: 2010**

**Numero di bottiglie prodotte: 5.500**

**Uvaggio:** 80% Cabernet S., 10% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Dati sintetici del vigneto:**

Le uve provengono da vigneti di proprietà posti nella parte pianeggiante della prima valle del Bolgheri, nel Comune di Castagneto Carducci in località Olmaia - Guado al Melo, circondata completamente da bosco e macchia mediterranea, con esposizione est/ovest. Il terreno è di origine alluvionale argilloso sabbioso, con presenza di ciottoli definito scientificamente come Conglomerato di Bolgheri. Il vigneto è allevato a cordone speronato con portainnesti certificati e sesto di 5600 ceppi per ettaro. La particolare condizione microclimatica consente una maturazione progressiva di tutte le varietà e in particolare del Cabernet Sauvignon con vendemmia ritardata di circa una settimana rispetto ai vigneti vicini che dona maggiore morbidezza dei tannini.

**Resa:** resa delle uve per ettaro circa 70 hl., per ceppo circa 1,25 kg.

**Vendemmia e tecnica di vinificazione:**

La vendemmia del 2010 è stata caratterizzata da buone condizioni di maturazione dopo un'estate fresca e non troppo asciutta. La fermentazione è avvenuta in contenitori a temperatura controllata in acciaio inox, con una macerazione di circa 10 -12 giorni. Un terzo della produzione è stata affinata in barriques di legno di rovere francese usate per 12 mesi, con fermentazione malolattica spontanea. Successivamente tale partita è stata unita alla restante parte affinata in acciaio per 12 mesi prima dell'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia ha una durata di circa 3 mesi prima della commercializzazione.

**Grado alcolico: 13,5 %**

**Note di degustazione:**

Colore rubino brillante. Profumo caratterizzato da aromi di frutti rossi, piacevolmente affiancato da leggere sensazioni erbacee. Gusto leggero e fresco, supportato da una struttura armoniosa e morbida. Si serve ad una temperatura di 14-16 °C, in abbinamento a piatti di carne bianca e rossa, salumi e formaggi freschi o poco stagionati.