

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.