

POGGIO ALLE QUERCE

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE D.O.C.

AZIENDA AGRICOLA POGGIO ALLE QUERCE

Annata: 2006

Numero di bottiglie prodotte: 3.500

Uvaggio: 80% Cabernet S., 20% Cabernet franc

Dati sintetici sulle caratteristiche 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 vicini che produce una maggiore morbidezza dei tannini.

Resa: resa delle uve per ettaro circa 60 hl., per ceppo circa 1 kg.

Vendemmia e tecnica di vinificazione:

La vendemmia del 2006 è stata effettuata completamente a mano alla metà di settembre, a seguito di una estate regolare con temperature nella media stagionale e scarse precipitazioni. Nella valle di Olmaia e di Guado al Melo questo andamento climatico ha favorito i contenuti aromatici con un'ottima maturazione fenolica. La fermentazione è avvenuta in contenitori a temperatura controllata in acciaio inox, con una macerazione di circa 15 giorni. La maturazione è stata effettuata in barriques di legno di rovere francese da novembre per 48 mesi, con fermentazione malolattica spontanea. Le barriques utilizzate sono per il 50 % nuove e di primo passaggio per la parte restante. L'affinamento in bottiglia ha una durata da 6 a 12 mesi prima della commercializzazione.

Grado alcolico: 14,0 %

Note di degustazione:

Colore rubino intenso e brillante. Profumo caratterizzato da aromi di frutti rossi e neri, piacevolmente affiancati da forti note speziate. Gusto intenso e fresco ma elegante, supportato da una struttura armoniosa ed insieme potente che ben si presta ad un lungo invecchiamento in bottiglia. Si serve ad una temperatura di 14-16 °C, in abbinamento a piatti di carne rossa, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.