

ACQUISTATO IL .....

## "Poggio ai Ginepri" Toscana Rosso IGT 2022

## 2022

## L'eleganza della maremma in ogni sorso



Terreni sabbiosi rosse ricchi di ferro

La Vigna

**Esposizione** 

**Allevamento** Cordone speronato

6500 Densità imp.

**II Vino** 

**Terreno** 

**Tipologia** Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve cabernet sauvignon 40%, merlot 30%, cabernet

franc 20%, petit verdot 10%

Gradazione 14.5% vol Temp. Servizio 16 gradi **Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Fermentazione alcolica separata per varietà ed effettuata a temperatura controllata in acciaio per 15-20 giorni con macerazione sulle bucce. Metà della massa svolge la fermentazione malolattica in barrique (8 mesi in botti di rovere

francese e ungherese per 50%), mentre l'altra metà evolve in solo acciaio.

Sensazioni Colore rosso rubino, al naso ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato,

con frutta rossa ed erba tagliata. Al gusto si percepiscono note di frutta matura e spezie con corpo fresco, elegante e

morbido

Dal cuore della Maremma, Poggio ai Ginepri racconta l'anima mediterranea di Argentiera. Nato da un blend elegante di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, esprime intensità e freschezza in perfetto equilibrio. L'annata 2022, tra le più calde degli ultimi decenni, ha richiesto cura e attenzione straordinaria, regalando grappoli sani e ricchi di carattere. Dopo una vinificazione attenta e una maturazione in acciaio e rovere francese, questo rosso si presenta armonico e seducente, con un sorso che scorre fluido e invitante. Al naso emergono note fruttate e speziate che rimandano alla terra di Donoratico, mentre al palato regala morbidezza e una piacevole profondità. È un vino versatile, capace di accompagnare con eleganza sia piatti di carne che momenti di convivialità. Poggio ai Ginepri non è solo un vino, ma un viaggio nei profumi e nei colori della costa toscana.

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.