



ACQUISTATO IL

Poggio ai Ginepri Rosato 2021

2021

Sapido, con un bel retrogusto fruttato



La Vigna

Terreno E' la zona viticola costeggiata dall'Aurelia, ingresso storico della Tenuta dalla viabilità più importante della Costa Toscana. Qui la fanno da padrona i terreni più sabbiosi di origine eolica che segnano la vicinanza al mare che qui è appena a 800 m di distanza. Le zone più alte del vigneto (denominato Ceccosodo a circa 60 m slm) incontrano ancora il Flisch e struttura ideale per il Petit Verdot che insieme a Merlot ai Cabernet sono la base del Poggio ai Ginepri).

Esposizione Ovest

Allevamento Cordone speronato/Guyot

Densità imp. 6500

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Toscana

Uve 80% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il vino è stato assemblato e si è proceduto all'imbottigliamento.

Sensazioni

Il vino si presenta di colore rosa peonia brillante. Al naso esprime note di frutta a bacca rossa, con sfumature di ciliege e lamponi che sottolineano la freschezza. In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto fruttato che ricorda non solo i frutti di bosco ma anche la rosa canina.

Quando si dice che un vigneto ha le radici che affondano sulla spiaggia. In questo caso il mare dista meno di 800 metri da dove maturano le uve. I suoli sono sabbiosi e Tenuta Argentiera vi raccoglie il Syrah e il Cab Sauvignon con cui realizza questo rosato toscano. Poggio ai Ginepri nasce da una pressatura soffice, seguita da una fermentazione a bassa temperatura. Al termine di questo processo, il vino viene lasciato in affinamento sulle proprie fecce fini, sempre in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, perché acquisisca una maggiore complessità e piacevolezza. Solo a quel punto viene assemblato e si procede con l'imbottigliamento. Il risultato è un bel calice caratterizzato da un colore rosa peonia brillante. Al naso, note di frutta a bacca rossa, con sfumature di ciliege e lamponi. In bocca, invece, colpisce per l'equilibrio, la nota piacevolmente sapida e il retrogusto fruttato che lo rendono particolarmente piacevole. Perfetto per più di un'occasione, può essere un aperitivo divertente o un calice da abbinare sia a piatti a base di pesce che di carne.

Tenuta Argentiera nasce nel 1997. Il nucleo di partenza è rappresentato da podere Adua, risalente ai primi del '900, epoca della bonifica della Maremma. Nei 6 ettari originari si inizia a produrre Morellino di Scansano e solo successivamente viene realizzata la nuova cantina di vinificazione. Poi, nel 2001, la proprietà viene ampliata grazie all'acquisto di un altro podere, Keeling, situato in zona collinare, nel comune di Scansano. Oggi l'azienda può contare su complessivi 20 ettari di terreni produttivi compresi nella DOCG del Morellino. I vigneti di podere Adua si trovano al livello del mare, a pochi chilometri dalla costa tirrenica. Situazione ben diversa per il podere Keeling che si trova ad una maggiore altitudine, sulle colline. A partire dal 2009, la conduzione dell'intera azienda è stata convertita seguendo i dettami dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di ricercare l'equilibrio tra la pianta e l'ambiente circostante.