

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2008



Poggio Mandorlo 2004

84

Consistenza: 31 - Equilibrio: 26 - Integrità: 27

Sensazioni: *accoglie con un frutto di gran viva potenza, di carnosa polposità di fibra e di vive spezie. La sua consistenza superiore la proietta tale fin dal colore: un bordeaux che per fittezza non traspare, che per morbidezza nel viola diffonde le sue più profonde sfumature. Il profumo allora è intenso, è spesso, e porge note di frutto maturo e di balsamiche spezie di nitidezza enologica e in potenza, superiori. Ottima la rotondità al palato, gusto che avverte il suo mélange di frutto visciola ben croccante in tannicità e acidità, dal rovere avvolto in algide vene di spezie. Balsami che amplificano e diversificano il lungo, avvolgente, nitido persistere del suo fittissimo estratto. Con il suo viola acceso, datore del vigore di oggi e del turgore del suo longevo domani.*

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 07-06-07 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: E - Prima annata di produzione: 2004 - Produzione media annuale bottiglie: 2.500 - Uve: Merlot 85%, Cabernet Franc 15% - Nome e superficie vigneto/i: Poggio Mandorlo 4,5 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Seggiano - Esposizione e altimetria: nord-est 320/360 m s.l.m. - Tipo di terreno: sabioso-limoso - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 6.250 piante/ha - Età media delle viti: 3 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 55 qli 0,88 Kg - Periodo vendemmia: 10-15 settembre (Merlot), 1-10 ottobre (Cabernet) - Materiale vasche di fermentazione: tini acciaio - Temperatura: 28°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: scambiatore - Durata: 15 gg - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: rovere francese - Capacità: 2,25 hl - Età: 15/18 - Durata passaggio: 18 mesi - Stabilizzazione del prodotto: nessuna