

IL GUADO

BOLGHERI ROSSO D.O.C.

AZIENDA AGRICOLA POGGIO ALLE QUERCE

Annata: 2009

Numero di bottiglie prodotte: 10.000

Uvaggio: 80% Cabernet S., 20% Merlot

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 vigneti vicini che dona maggiore morbidezza dei tannini preservando una buona acidità.

Resa: resa delle uve per ettaro circa 60 hl., per ceppo circa 1-1,2 kg.

Vendemmia e tecnica di vinificazione:

La vendemmia del 2009 è stata effettuata completamente a mano a fine settembre, a seguito di una estate regolare e temperature nella media stagionale. 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 10-12 giorni. L'affinamento è stato effettuato in barriques di legno di rovere francese prevalentemente usate da novembre per 18 mesi, con fermentazione malolattica spontanea. Le barriques utilizzate sono per l'80% di primo e secondo passaggio, con l'intento di non modificare le caratteristiche aromatiche del vino ma di garantirne solamente la spontanea evoluzione. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 6 mesi prima della commercializzazione.

Grado alcolico: 13,5 %

Note di degustazione:

Colore rubino scuro intenso e brillante. Profumo caratterizzato da aromi di frutti rossi e neri, piacevolmente affiancati da delicate note speziate e leggere sensazioni erbacee. Gusto intenso e sapido ma elegante, supportato da una struttura armoniosa ed insieme potente. Si serve ad una temperatura di 14-16 °C, in abbinamento a piatti di carne rossa, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.