

POGGIO DEL CRINE

Toscana IGT

Annata: 2021

Uvaggio: 100% Pinot Nero -Selezione

Grado alcolico: 13 %

Vigneti

Le vigne sono gestite con metodo biologico, trattate esclusivamente con rame e zolfo e concimate con letame di stalla. I terreni, prevalentemente argillosi e ricchi di ardesia e quarzo, si trovano a 200 metri sul livello del mare in un terroir unico e incontaminato, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Grazie alla brezza marine provenienti da Capalbion — che dista solo 10 km in linea d'aria — e alla collina retrostante di 505 metri, che trattiene i venti favorendo la creazione di microcircolazioni, l'ambiente risulta naturalmente salubre.

Impianto

Selezione di un appezzamento di terreno estremamente ricco di ferro quindi maggiormente vocato all'affinamento. Cordone speronato alto, per garantire l'ombreggiamento delle uve e preservare gli aromi, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente e adagiate in cassette da 18 kg. La vendemmia avviene nella prima decade di agosto, esclusivamente nelle prime ore del mattino, per garantire una bassa temperatura dell'uva all'arrivo in cantina.

Vinificazione

Prima di essere pressate vengono messe una notte in cella frigo al fine di avere una maggiore estrazione di profumi ed evitare ossidazioni. La fermentazione integrale avviene in tinozze aperte con follature manuali.

Affinamento

Il vino viene lasciato in barrique per 10 mesi. Imbottigliato a mano e non filtrato. Segue un affinamento di 3 anni in bottiglia.



Note di degustazione:

Di colore rosso rubino scarico, con riflessi granati, brillante. Al naso esprime eleganti sentori di piccoli frutti rossi, come lampone, fragoline di bosco e more di rovo, con eleganti e delicate note balsamiche e agrumate.

Al palato si presenta di buona struttura e il tannino morbido e setoso, la bella acidità e la notevole persistenza lo rendono perfettamente equilibrato e di eccezionale bevibilità. Equilibrio, finezza ed eleganza sono gli elementi che caratterizzano questo vino