



ARTIMINO

WINE ESTATE



POGGILARCA

CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2022

Uvaggio

85% Sangiovese, 15% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14,0%

Clima

Il 2022 è iniziato con un inverno con rovesci regolari in gennaio e febbraio e temperature nella media, caratterizzato da un marzo abbastanza fresco; queste condizioni climatiche hanno rallentato il germogliamento della vite. La primavera non molto piovosa ha preceduto un'estate calda e secca fin da fine maggio. La raccolta delle uve è iniziata a fine agosto e nella parte centrale di settembre ci sono state leggere piogge che hanno favorito un riequilibrio della maturazione delle uve e un completamento della maturazione fenolica.

Dati storici e suolo

Il Poggilarca viene prodotto dal 2015 ed è quello che più si identifica con il territorio in cui nasce, la Docg del Carmignano, un riuscito blend di Sangiovese e Cabernet Franc.

I Suoli del Poggilarca sono profondi con moderata presenza calcarea, scheletro abbondante e discreta presenza di rocce sedimentarie.

Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono prontamente portate in cantina ed avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox. Ogni varietà viene lavorata separatamente per accentuarne le caratteristiche. Alla fine della fermentazione alcolica, il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Il Sangiovese viene messo ad affinare in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e barriques di rovere ungherese per esaltare le caratteristiche della varietà ed ottenere note terziarie più delicate; il Cabernet Franc in barriques di rovere francese. Al termine dei 12 mesi di affinamento in legno, viene assemblato il blend in acciaio dove sosta per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato. Il vino trascorre almeno 6 mesi in bottiglia prima del commercio.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore rosso rubino vivace.

Olfattivo

All'olfatto si presenta intenso e verticale. Note di ciliegia e melograno a primo impatto, poi sentori speziati.

Gustativo

Al gusto è compatto, deciso, con note speziate ben integrate. Il finale di buona intensità e persistenza.