



POGGIO VERRANO

SETHA 2022 IGT TOSCANA ROSSO

ANDAMENTO CLIMATICO

L'inverno 2022 si è caratterizzato per le buone precipitazioni, così come la successiva primavera. Tali condizioni hanno generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma il seguente aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive sono state caratterizzate da temperature elevate ed hanno portato ad un'ottima maturazione delle uve che oltre all'elevato contenuto zuccherino hanno rilevato un'importante carica aromatica grazie alle escursioni termiche del mese di settembre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox, con una temperatura costante di 28°C. Questo processo dura 10 giorni, al termine dei quali la macerazione sulle bucce prosegue per un totale di 18 giorni. Una volta conclusa la fermentazione alcolica, il vino passa alla fermentazione malolattica, anch'essa condotta in acciaio inox. Infine, il vino viene affinato in barriques parzialmente nuove, per un periodo di 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Setha 2022 presenta un meraviglioso colore rosso rubino con riflessi violacei. Il suo bouquet è caratterizzato da note di frutta a bacca rossa, in particolar modo di amarena e lamponi e sentori più mediterranei di mirto e ginepro che si fondono piacevolmente con note balsamiche speziate. Al palato si presenta vivace con trama tannica fitta e setosa che ne esalta la struttura. Molto equilibrato e piacevolmente morbido con finale piacevolmente persistente.

