POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2006

VERMENTINO BOLGHERI D.O.C.



vitigni
Vermentino 100% (selezioni di cloni di Vermentino della Corsica)

collocazione geografica
Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno, Toscana

altitudine
25 m s.l.m.

esposizione
Ovest

tipologia di terreno
Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

sistema di allevamento
Guyot

anno di impianto
18 anni

densità di impianto
7.936 ceppi/Ha

resa
58 hl/Ha

vendemmia
14 - 15 di settembre

vinificazione
Pigiatura soffice e qualche ora di macerazione pre-fermentativa

fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata

temperatura di fermentazione
14/16°C

durata della fermentazione
20/25 giorni

fermentazione malolattica
Non svolta

affinamento
In acciaio inox su fecce fini, 1 mese di elevazione in bottiglia

grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	pH
13,80% Vol.	5,90 g/l	2,40 g/l	23,00 g/l	3,15

L'annata 2006 è tra le più importanti a Bolgheri. L'andamento stagionale è stato molto regolare e dopo un inverno piuttosto rigido e piovoso, si è avuta una primavera calda e soleggiata, che però non è riuscita ad evitare il ritardo di germogliamento. Lo sviluppo vegetativo è proceduto con regolarità, garantendo la formazione di una buona superficie fogliare durante il periodo della fioritura, verificatasi con leggero ritardo rispetto alla media. L'allegagione è stata buona, grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio, mentre l'assenza di apporto idrico del mese di agosto non ha pregiudicato un'ottima invaiatura. Fortunatamente le temperature non sono state mai torride, consentendo la conservazione delle riserve idriche necessarie allo sviluppo ottimale del potenziale aromatico e produttivo. Le fasi fenologiche si sono susseguite regolarmente durante l'estate. Alla vendemmia, iniziata verso la fine di settembre, le uve si sono presentate in perfette condizioni sanitarie e dotate di maturazioni aromatiche di ottimo livello con buone concentrazioni.

La solarità del Vermentino si ripercuote intensamente negli aromi di Solosole, un bianco che conquista per l'intensa nota di fiori e frutta gialla che appare quasi improvvisa. Al palato rivela un corpo medio ed una beva succosa e di grande piacevolezza. Interessante l'evoluzione nel bicchiere che annuncia un'ottima capacità di invecchiare per qualche anno.

Solosole è il bianco da apprezzare con gli aperitivi, con i crudi di pesce e, grazie alla sua sapidità e fragranza, con i fritti di mare e con i pesci in brodetto. La sua freschezza lo rende compagno ideale di varie proposte vegetariane.

Società Agricola Tenuta Poggio al Tesoro s.r.l.
Via Bolgherese 189/B – 57022 Bolgheri di Castagneto Carducci (Livorno)
Tel. +39 0565 773051, P.I. e C.F. 01397920495, SDI 73JC40C
www.poggioaltesoro.it, e-mail: info@poggioaltesoro.it