



**POGGIOALTESORO**

BOLGHERI · ITALIA

## Solosole 2009

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**

9 – 10 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	pH
13,75 % vol.	5,10 g/l	3.00 g/l	3,21



L'inverno 2008/2009 è stato rigido e ricco di piogge. Queste hanno permesso ai terreni di immagazzinare tutta l'acqua necessaria per affrontare l'estate. La primavera calda senza sbalzi termici eccessivi ha garantito un germogliamento uniforme e regolare, base importante per tutta la fase vegetativa. L'estate molto calda e con scarse precipitazioni ha permesso di arrivare a maturazione con le uve in perfetto stato sanitario e qualitativo.



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.