



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2010

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 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
13,90% vol	6.20 g/l	2.00 g/l	3.34



Le condizioni climatiche del 2010 sono state caratterizzate da un inverno fresco e piovoso che ha inizialmente determinato un leggero allungamento della fioritura. L'arrivo dell'estate e della bella stagione nel mese di luglio, hanno poi contribuito ad un recupero della fase di maturazione e, in periodo di vendemmia, si sono verificate buone escursioni termiche tra il giorno e la notte con giornate ventilate che hanno asciugato l'uva e mantenuto un'ottima acidità.



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.