POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2011

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
10 – 12 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
14,00% vol	5,70 g/l	3,00 g/l	3.10

Il 2011 è stato un anno da ricordare dal punto di vista vitivinicolo perché ha visto il manifestarsi di particolari condizioni climatiche: una primavera mite, piogge bilanciate nei mesi di marzo/aprile, più frequenti a giugno/luglio e un'estate fresca con temperature diurne piacevoli fino quasi alla metà di agosto. Nonostante un aumento delle temperature nella seconda metà di agosto, la vendemmia ha presentato uve in perfetto stato sanitario e qualitativo con colori e profumi molto intensi. Le giornate calde e asciutte hanno anticipato di qualche giorno la data di inizio raccolta non compromettendo però la maturazione fenolica delle uve, e il successivo abbassamento delle temperature è stato ideale per il mantenimento degli aromi e dell'acidità, fattori fondamentali per la produzione di vini eleganti, equilibrati e di classe.

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