



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2012

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

12 - 14 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

13,00% Vol

acidità totale

6,00 g/l

zuccheri residui

3,00 g/l

estratto secco

32,90 g/l

SO2 libera

75,00 mg/l

SO2 totale

22,00 mg/l

pH

3,10



L'annata 2012 è iniziata con una primavera fredda e relativamente piovosa. In questo periodo dove l'accrescimento vegetativo è rapido e importante, le piogge possono mettere in difficoltà anche il viticoltore più esperto. Un'attenta gestione del vigneto ci ha permesso di mantenere intatta la qualità delle uve e la sanità delle piante. In questa zona, precoce per definizione, non sono mancate le gelate primaverili che hanno contribuito ad abbassare le produzioni. L'estate calda e asciutta fortunatamente non ha portato con sé temperature torride che avrebbero senz'altro compromesso la qualità delle piante e dell'uva stessa. Un'accurata irrigazione di soccorso ha permesso di mantenere tutti i vigneti attivi e di giungere a settembre senza alcuno stress idrico. L'abbassamento delle temperature e alcune leggere piogge ad inizio settembre hanno perfezionato l'annata dando origine a vini fini ed eleganti.



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.