



**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.