POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2013

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
16 -20 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	estratto secco	SO2 libera	SO2 totale	pH
14,50% Vol	5,81 g/l	2,30 g/l	18,9 g/l	25,00 mg/l	73,00 mg/l	3,10

L'annata 2013 è iniziata con abbondanti precipitazioni sia invernali che primaverili, utili per una buona riserva idrica estiva, alle quali ha seguito un clima mite e fresco durante l'estate. Da fine luglio le temperature sono risalite e lo sbalzo termico tra il giorno e la notte ha consentito una maturazione omogenea. Nel mese di settembre, le giornate miti con temperature diurne piacevoli, ci hanno permesso di effettuare la raccolta, senza che i grappoli raggiungessero una maturazione eccessiva. Un'attenta gestione del vigneto ci ha permesso di mantenere intatta la sanità e la qualità delle uve e delle viti. Per mantenere un equilibrio vegeto-produttivo qualitativo, infatti, è stata effettuata una selezione dei grappoli con dirado.

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