POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2014

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 - 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	estratto secco	SO2 libera	SO2 totale	pH
13,50% Vol	5,62 g/l	3,00 g/l	18,5 g/l	25,00 mg/l	80,00 mg/l	3,20

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite durante l'inverno. Le piogge di gennaio e febbraio hanno permesso ai terreni di immagazzinare sufficienti risorse idriche indispensabili per il germogliamento primaverile. I primi mesi estivi hanno visto temperature regolari e giornate serene alternarsi a frequenti temporali garantendo così uno sviluppo lento e regolare. Un'importante vendemmia verde ha permesso di regolare il carico delle piante eliminando gli abbondanti grappoli in eccesso. Da fine luglio le piogge hanno lasciato spazio alle più alte temperature dei mesi di agosto e settembre, consentendo la maturazione completa ed omogenea delle uve grazie anche ad un'attenta gestione della parete fogliare. I vini ottenuti presentano eleganza e finezza rara per questo areale. Un'annata che ci potrà sorprendere.

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