



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

13,50% Vol

acidità totale

5,62 g/l

zuccheri residui

3,00 g/l

estratto secco

18,5 g/l

SO2 libera

25,00 mg/l

SO2 totale

80,00 mg/l

pH

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.