POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2016

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
Manuale in notturna

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	pH
14,50% Vol	5,7 g/l	2 g/l	19,2 g/l	3.30

Un'altra annata da ricordare, definita da molti come una delle più precoci che si ricordino a Bolgheri. Dopo un inverno piuttosto mite, seppur interessato da abbondanti precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da piogge regolari, che hanno favorito una crescita omogenea dei germogli, comparsi già ai primi di marzo. La stagione estiva è stata ventilata ed asciutta con qualche pioggia rinfrescante ad inizio settembre, che ha permesso alle uve di giungere a maturazione in perfetto stato sanitario. Durante il periodo pre-vendemmiale, elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito la maturazione fenolica e aromatica, mantenendo alta l'acidità. Il millesimo 2016 promette vini intriganti e dallo spiccato carattere varietale, con una buona struttura e grandi prospettive di invecchiamento.

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