



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2018

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

13,5% Vol

acidità totale

5,7 g/l

zuccheri residui

1,5 g/l

estratto secco

20,6 g/l

pH

3.15



La vendemmia 2018 a Poggio al Tesoro è iniziata il 27 agosto e si è conclusa il 3 ottobre. La primavera molto piovosa ha destato qualche preoccupazione sia dal punto di vista sanitario che qualitativo delle uve. L'estate ha però portato un cambiamento importante nei vigneti, con la presenza costante di sole e vento. Grazie ad operazioni agronomiche per favorire l'arieggiamento delle uve (defogliatura, riordino grappoli, sfemminellature, diradamento), siamo riusciti ad ottenere uve di buona qualità anche in una stagione come quella del 2018 caratterizzata da piogge primaverili frequenti. Durante l'ultima parte della vendemmia, quando erano ancora presenti nei vigneti tutte le uve di Cabernet Franc e Sauvignon, le temperature, soprattutto notturne, hanno subito un drastico abbassamento e sono state accompagnate da venti freddi di Tramontana e Grecale. Questa situazione ha permesso di mantenere le uve asciutte e le ha preservate da attacchi di Botrite e muffe varie. La raccolta dei Vermentini si è svolta di notte al fine di raccogliere grappoli più freschi ed evitare fenomeni di ossidazione.



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