



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2020

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

14% Vol

acidità totale

5,6 g/l

zuccheri residui

1,4 g/l

estratto secco

20 g/l

pH

3.29



L'andamento stagionale a Bolgheri è stato abbastanza bilanciato, a parte qualche notte fredda a fine marzo dove la temperatura è scesa sotto lo zero, il resto della primavera è stata bella e soleggiata, qualche pioggia nei momenti giusti ha garantito un corretto andamento vegetativo con fioritura e allegagione omogenei. Il mese di giugno ha visto davvero poche giornate di pioggia, salvo alcune precipitazioni durante la prima settimana che hanno evitato alle viti lo stress idrico, da scongiurare in questa fase di maturazione. Verso fine agosto le temperature estive hanno iniziato gradualmente ad abbassarsi a seguito di alcune precipitazioni che hanno reso possibile il proseguimento della vendemmia. Settembre soleggiato, caldo con ampie escursioni termiche, tipiche della zona, ci ha accompagnato per il resto della vendemmia



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.