



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2022

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

5,60 g/l

zuccheri residui

0,5 g/l

estratto secco

20,5 g/l

pH

3,25



Da un punto di vista agronomico è stata un'annata complessa, di attenta gestione. Il grande e costante caldo e la protratta siccità hanno creato non pochi grattacapi nella gestione delle viti, ma con attenzione e determinazione siamo riusciti a garantire le condizioni per una regolare e corretta maturazione.

Le piogge di fine agosto hanno contribuito ad un naturale riallineamento dei principali valori ed hanno permesso di rimandare l'inizio di quella che sembrava essere una vendemmia anticipata; la varietà dei nostri vitigni e le loro rispettive epoche di maturazione hanno richiesto un impegno di oltre un mese per portare in cantina tutta la quantità raccolta. Le uve si sono presentate sane, con un buon grado di maturazione e di ottimo sapore, i mosti hanno fermentato regolarmente e gli aromi che fin dai primi giorni si sono respirati in cantina sono freschi e fruttati, il gusto negli assaggi pieno e complesso...c'è grande curiosità ed attesa per il risultato finale, le aspettative sono buone!



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.