



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Solosole 2024

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%

acidità totale

5,9 g/l

zuccheri residui

0,6 g/l

estratto secco

23,0 g/l

pH

3,22



L'annata 2024 si è distinta per un'evoluzione regolare. La primavera, caratterizzata da freschezza e abbondanti piogge, ha rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante, ma al contempo ha garantito preziose riserve idriche. Queste si sono rivelate fondamentali per affrontare un'estate diametralmente opposta: calda e arida, segnata da una forte intensità solare.

La fortuna di Bolgheri risiede nella sua posizione privilegiata: incastonata tra la brezza mitigatrice del mare e la protezione offerta dal complesso boschivo collinare alle spalle. Questo equilibrio naturale favorisce marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, garantendo alle viti condizioni ottimali. Protette dallo stress idrico e termico, esse riescono a conservare un'armonia tra freschezza, struttura e complessità aromatica. La vendemmia ha preso avvio nell'ultima decade di agosto con i Vermentini, per proseguire fino ai primi di ottobre con le varietà più tardive. Ogni grappolo è stato raccolto al culmine della maturazione ideale, preservando intatte le peculiarità espressive di ciascun vitigno. Questo approccio accurato ha consentito di ottenere vini che riflettono appieno l'identità desiderata, in un equilibrio perfetto tra eleganza, intensità e carattere.



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