



REGIONE: Toscana

AREA: Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Le Sondaie

ALTITUDINE: 25 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Argilloso, sabbioso, ricco di magnesio e ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 20 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.936 viti/Ha **RESA:** 58 hl/Ha

VENDEMMIA: Manuale notturna

VINIFICAZIONE: Piggiatura 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: 5 mesi in acciaio inox su fecce fini, 2 mesi di elevazione in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,4 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 0,4 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 21 g/l | **PH:** 3,24

NOTE SULL'ANNATA: L'annata 2025 si è distinta per un andamento climatico complesso e variegato, segnando una delle stagioni più intense e sfidanti degli ultimi anni. Dopo estati caratterizzate da forti ondate di calore, il mese di luglio si è rivelato insolitamente mite, favorendo una maturazione lenta e armoniosa delle uve. Questo ritmo graduale ha permesso alle piante di conservare equilibrio vegetativo e di sviluppare profili aromatici complessi e naturali, senza gli eccessi di concentrazione tipici delle alte temperature. La posizione privilegiata di Bolgheri ha giocato un ruolo fondamentale: la vicinanza del mare con le sue brezze mitigatrici e la protezione delle colline retrostanti hanno creato escursioni termiche ideali, sostenendo la freschezza e la sanità dei grappoli anche nelle fasi più delicate. La vendemmia è iniziata con qualche giorno di ritardo rispetto alla media. Durante la raccolta, le precipitazioni irregolari, per un totale di circa 150 mm, hanno richiesto interventi mirati e una selezione attenta dei grappoli più sensibili. Grazie a questa gestione puntuale, i vini dell'annata esprimono equilibrio, freschezza, struttura e complessità aromatica, riflettendo con precisione l'identità del territorio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: 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. VInteressante l'evoluzione nel bicchiere che annuncia una sorprendente capacità di invecchiamento.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 8/10° C e stappare al momento del servizio.

FORMATI: 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WINE SPECTATOR
4 VOLTE

90+

WINE ENTHUSIAST
4 VOLTE

90

ROBERT PARKER
4 VOLTE

92+

JAMES SUCKLING
3 VOLTE

93+

FALSTAFF
3 VOLTE

91+