



SONDRAIA BIANCO **DEBUTA IL VIOGNIER DI POGGIO AL TESORO**

Eleganza senza tempo, espressione di un terroir unico, celebre in tutto il mondo

Bolgheri, giugno 2021. Illuminato dalla luce radiosa della costa toscana e cullato dalle brezze marine, nasce **Sondraia Bianco, un grande vino destinato a sfidare il tempo e a farsi interprete dell'eccellenza vitivinicola della tenuta Poggio al Tesoro.**

*"Bolgheri è stato amore a prima vista", commenta **Marilisa Allegrini, proprietaria di Poggio al Tesoro**, 105 ettari totali di cui 64 a vigneto, immersi nella macchia mediterranea della costa Toscana. "Dal 2001, anno in cui abbiamo deciso di mettere le radici in questa terra meravigliosa, il nostro obiettivo è stato sempre quello di valorizzare nel migliore dei modi il nostro ragguardevole patrimonio agronomico e allo stesso tempo riscoprire il potenziale di questo terroir unico".*

Un percorso, quello di Poggio al Tesoro, che ha portato alla creazione di un nuovo vino, **Sondraia Costa Toscana Bianco I.G.T: un Viognier in purezza** che debuta sul mercato nell'annata 2019 in una tiratura limitata di sole 2.750 bottiglie e 150 magnum, a testimoniare l'importanza che tale vino riveste nel contesto della produzione aziendale.

*"Con un autunno mite, piogge ottimali nel periodo primaverile e un agosto caratterizzato da notti fresche, una buona ventilazione diurna e qualche leggera pioggia, la 2019 è stata davvero una delle migliori annate degli ultimi 15 anni", afferma **Lorenzo Fortini, enologo di Poggio al Tesoro.***

Ampio, intenso ed avvolgente, deve il suo carattere ricercato ma versatile a una sapiente attività mirata a preservare la freschezza e gli aromi del Viognier, in linea con la filosofia aziendale che punta a un intervento minimo - in vigna quanto in cantina - per lasciare massima libertà di espressione a ciascun vitigno e garantirne l'unicità e l'identità.

La prossimità al mare della vigna da cui provengono le sue uve, Valle di Cerbaia, collocata su terreni argillosi con esposizione ad Est/Ovest, gli conferisce una fragrante sapidità ed il carattere mediterraneo che subito richiamano la costa toscana.

Per assicurare la massima qualità e la conservazione degli aromi, **le uve sono vendemmiate manualmente in notturna**, una prassi comune a Poggio al Tesoro in particolare per quelle varietà più sensibili alla luce, al calore e allo stress termico.

Dopo la pigiatura soffice dell'uva, precedentemente raffreddata, la vinificazione inizia con una macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Il mosto viene poi separato e completa la fermentazione **in tini di acciaio (50%), anfore di terracotta (20%) e botti di rovere francese (30%)**, dove sosta fino ad agosto dell'anno successivo: il legno dona ampiezza e struttura, ammorbidendo i tannini dalle note più verdi, l'anfora conferisce verticalità e profondità grazie al contatto con la terracotta, mentre l'acciaio contribuisce a preservare la freschezza e garantire un finale persistente e di grande eleganza.

Sondraia Bianco offre nel bicchiere gli elementi più caratteristici ed evocativi della sua terra d'origine: il sole, il mare e i profumi tipici della macchia mediterranea.

"Dal colore giallo dorato, Sondraia Bianco rivela un accattivante profilo aromatico, caratterizzato da profumi floreali delicati cui si susseguono note più decise di agrumi come scorza d'arancia e oli essenziali. Al palato svela una trama importante, con tannini dolci ben presenti, a sostegno di una piacevole acidità che si traduce in un finale persistente di grande eleganza", continua Lorenzo Fortini. *"La sua versatilità lo rende ideale in abbinamento a zuppe di mare e secondi piatti di pesce in salsa, ma anche a sapori più decisi come formaggi caprini, foie gras e agnello in agrodolce".*

Figlio di un'ottima annata, Sondraia Bianco va ad aggiungersi alla ricca gamma di Poggio al Tesoro e si prepara a raggiungere importanti traguardi: un grande bianco dalla spiccata personalità e dal sorprendente potenziale evolutivo.



POGGIO AL TESORO

Poggio al Tesoro è progetto fondato nel 2001 dai fratelli Marilisa e Walter Allegrini che, spingendo lo sguardo al di fuori dei confini della Valpolicella, hanno scelto di mettere radici in una delle più prestigiose aree di produzione di vino: Bolgheri in Toscana.

Da sempre impegnato in prima persona nella conduzione viticola dell'azienda di famiglia, Walter ha saputo intuire l'importanza di un territorio la cui unicità poteva essere ulteriormente valorizzata. A pochi passi dal mare, Bolgheri gode infatti di un clima eccezionale, con inverni miti ed estati lunghe e calde, ma rinfrescate dalle brezze marittime, offrendo dunque le condizioni ideali per la viticoltura.

I 64 ettari che oggi costituiscono Poggio al Tesoro sono suddivisi in quattro poderi - due lungo la Via Bolgherese, il più esteso in località Le Sondraie, vicinissimo al mare ed il quarto nel comune di Bibbona - caratterizzati da qualità uniche che si combinano in terroirs eccezionali e regalano vini intensi, profondamente strutturati e ricchi di aromi fruttati e tannini setosi.

Fatta eccezione per il Vermentino, protagoniste in vigna sono principalmente uve internazionali: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, le uve a bacca rossa, Viognier e Petit Manseng, quelle a bacca bianca.

Oggi, dopo la scomparsa di Walter nel 2003, alla guida di Poggio al Tesoro sono Marilisa e le figlie, Carlotta e Caterina, coadiuvate da uno staff giovane, competente e motivato. La produzione vitivinicola è affidata all'agronomo Franco Dal Colle e all'enologo Lorenzo Fortini. Dal 2015 la cantina si avvale della consulenza dell'enologo Luca D'Attoma, uno dei più grandi conoscitori del potenziale viticolo di Bolgheri.

La gamma vede al vertice W - Dedicato a Walter: un Bolgheri Superiore DOC, 100% Cabernet Franc, seguito da Sondraia Bolgheri Superiore DOC, il vino portabandiera, e Il Seggio Bolgheri DOC Rosso.

Si aggiungono poi: Solosole Vermentino Bolgheri DOC, Cassiopea Bolgheri Rosato DOC e Mediterra Toscana IGT.

Il continuo percorso di ricerca e sperimentazione di Poggio al Tesoro ha portato infine alla creazione di 3 nuovi "gioielli" presentati nel 2017: il Vermentino in purezza Pagus Camilla Bolgheri DOC, il Rosato Cassiopea Pagus Cerbaia Bolgheri DOC, e Teos Petit Manseng, il vino dolce di Bolgheri, ai quali si aggiunge Sondraia Costa Toscana Bianco IGT, novità assoluta 2021.

CONTATTI PER LA STAMPA

Claudia Callegari

Marketing Manager

claudia.callegari@poggioaltesoro.it

UFFICIO STAMPA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 - Milano

Francesca Pelagotti: +39 3667062302 - francescapelagotti@fcomm.it

Leila Caramanico: +39 3805432134 - leilacaramanico@fcomm.it

Alice Gayet: +39 3351451894 - alicegayet@fcomm.it