



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

IL VERMENTINO DI POGGIO AL TESORO PER FESTEGGIARE LA PASQUA

SOLOSOLE 2021

Vermentino Bolgheri DOC



Bolgheri, aprile 2022. Poggio al Tesoro, la tenuta bolgherese di Marilisa Allegrini fondata nel 2001 e già un riferimento nella prestigiosa Denominazione, propone in occasione della Pasqua un calice di Solosole 2021. Un Vermentino in purezza dai riflessi giallo dorati come quelli del Sole che fa maturare in modo così superbo le sue uve, sprigionando sentori di fiori e frutti gialli. Al palato dischiude un corpo medio ed una beva succosa e piacevole. Un bianco sapido e fragrante, la cui interessante evoluzione nel bicchiere garantisce un'ottima capacità di invecchiamento per qualche anno. Pasqua con l'agnello ma perché no anche con il pesce: per un menù a base di crudo di mare, zuppa di pesce e fritto misto Solosole si presenta ottimo come accompagnamento. Un bianco molto espressivo nella sua giovinezza, con un grande potenziale evolutivo capace di sfidare il tempo. Grande è la piacevolezza che si prova quando si assaggia questo vino che racchiude in sé tutti gli aromi e i sentori più distintivi del territorio bolgherese e sprigiona, tramite i suoi riflessi paglierini, le più calorose e ovattate atmosfere dalle delicate tinte pastello della Pasqua.



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

DETTAGLIO DEL VINO

SOLOSOLE 2021

VERMENTINO 100%

Solosole viene coltivato in un terreno profondo, caratterizzato dalla presenza di sabbie, ghiaie e argille. La selezione delle uve deriva dal vigneto Le Sondraie collocato ad un'altitudine di 25 m s.l.m. e un'esposizione rivolta a Ovest. Il sistema di allevamento è Guyot, con un'età media delle viti di 16 anni. Il vitigno deriva da una selezione di cloni di Vermentino della Corsica. La vinificazione si effettua con una pigiatura soffice dell'intera uva. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox tra i 14/16°C per la durata di 20/25 giorni circa. L'affinamento ha luogo in vasche d'acciaio inox su fecce fini con 1 mese di elevazione in bottiglia. Solosole presenta una gradazione alcolica di 14% Vol. e un'acidità totale di 5,5 g/l con zuccheri residui di 1,2 g/l e 3.2 di Ph. Solosole è ideale in abbinamento ad aperitivi o con crudi di pesce, fritti di mare o pesci in brodetto. La sapidità e fragranza lo rendono ideale anche a proposte vegetariane.



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

POGGIO AL TESORO

Poggio al Tesoro è l'avverarsi di un sogno, quello dei fratelli Marilisa e Walter Allegrini che nel 2001 decisero di dare inizio a una nuova avventura a Bolgheri, in Toscana, per esplorare una delle regioni enologiche di maggior prestigio internazionale.

Da 3 ettari iniziali, oggi la tenuta - tra le più importanti della denominazione - conta 64 ettari dislocati tra 4 vigneti: Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondraie e Valle di Cerbaia. Dalla collina alla costa tirrenica, ciascuno di essi presenta caratteristiche pedoclimatiche singolari e uniche, ideali alla coltivazione di differenti varietà di vite. A Poggio al Tesoro, infatti, sia le varietà internazionali che autoctone hanno trovato una terra d'elezione, contribuendo così al ricco patrimonio ampelografico dell'azienda.

L'attenzione per l'ambiente, per la biodiversità e la cura del suolo, sono i valori alla base della filosofia della tenuta, che in tutti i processi della produzione, dalla vigna alla cantina, osserva un rigido protocollo improntato sulla sostenibilità. Sperimentazione, coraggio e avanguardia hanno da sempre contraddistinto l'azienda oggi guidata da Marilisa Allegrini insieme alle figlie, Carlotta e Caterina.

Il ricco portfolio di vini che nel tempo hanno conquistato la critica enologica, rientra nel novero delle eccellenze enoiche di Bolgheri: oltre agli iconici Sondaia Bolgheri DOC Superiore, da poco anche nella versione Sondaia Costa Toscana Bianco IGT, e W - Dedicato a Walter Bolgheri DOC Superiore, vi sono inoltre Solosole Bolgheri DOC, Cassiopea Bolgheri Rosato DOC, Mediterra Toscana IGT, Il Seggio Bolgheri DOC, Pagus Camilla Bolgheri Vermentino DOC, Cassiopea Pagus Cerbaia Bolgheri Rosato DOC e Teos Petit Manseng.

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

Isabella Parsi: +39 3317602994 - isabellaparsi@fcomm.it