

Poggio I Soli

IGT TOSCANA VERMENTINO



Il Vermentino Poggio I Soli è un vino bianco fresco e versatile. Dopo la raccolta, ogni fase della vinificazione mira al mantenimento e alla valorizzazione dei profumi più fini ed eleganti. Dal colore giallo paglierino, al naso sprigiona un bouquet di frutta fresca e di macchia mediterranea, note di cedro, mandorla, salvia, rosmarino e fiori bianchi come il gelsomino. Al gusto risulta pieno ed equilibrato, sostenuto da una buona acidità e da un'elegante ma convinta sapidità. Si apprezza da giovane ma è capace di evolvere anche nel medio periodo.

Curiosità Vigneto

Poggio I Soli nasce dalla vigna I Soli, con esposizione a Sud. Il vermentino trova qui la sua massima espressione perché l'esposizione alla luce consente la maturazione ottimale delle uve che, con il progredire della maturazione, assumono una colorazione quasi dorata. Questa denominazione affonda nel passato più remoto di Castelfalfi, luogo in cui la produzione di vino è già documentata nel 754 dopo Cristo. Il podere chiamato i Soli è censito già nel 1427 quando è posseduto dal castelfalfino Papo di Antonio di Verano, che lo coltiva assieme alla sua famiglia. Un'ultima curiosità riguarda la produzione di vino bianco di Castelfalfi che fu esportata alla fine dell'Ottocento in Cina: fu Antonio Biondi, allora il signore di Castelfalfi, che inviò nella regione del Chen Si due fusti di vino bianco di circa 50 litri.

Curiosità Etichetta

Oltre alla veduta stilizzata del podere I Soli, è raffigurato un favo di Api come simbolo della grande biodiversità presente a Castelfalfi.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Vermentino

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 30.000 bottiglie

VITIGNI: Vermentino 100%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, vinificazione in recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio per 8 mesi, con agitazione periodica della feccia fine

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Pesce e crostacei



Castelfalfi