



Vermentino Bolgheri 'Solosole' 2019

Tenuta Poggio al Tesoro

Deze witte Bolgheri vermentino uit Toscane heeft een sensationele prijs-kwaliteitsverhouding. Werd bekroond met 92 Parker punten en 92 punten van James Suckling!

Wijnsoort	witte wijn
Wijngoed	Tenuta Poggio al Tesoro
Regio	Toscane
Druivensoort	vermentino
Smaak	droog
Serveertemperatuur	8-10°C
Alcoholpercentage	14%
Rijpsingspotentieel	tot 2023
Opvoeding	Roestvrijstalen tank
Liter	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wat zeggen de experts?

Gambero Rosso over het wijngoed

"De wijnen, die altijd erg origineel zijn in hun aromatische afdronk, worden met elke oogst stilistisch beter en zijn briljant in hun interpretatie: trouw aan het oogstjaar, de streek en een zeer nauwkeurig basis idee."

Wine in Black score: 92 punten

Binnen slechts tien jaar is Tenuta Poggio al Tesoro opgeklommen tot de top van Bolgheri. Dit is niet alleen het resultaat van eersteklas bodems, een moderne kelder en de beste wijngaarden, maar vooral van de kennis van de beroemde wijnmakersfamilie Allegrini, die met zijn pionierswerk in Valpolicella een van de grote innovators van de Italiaanse wijnbouw is.

Jaargang 2018 van 'Solosole' is afkomstig van een van de belangrijkste percelen van Tenuta Poggio al Tesoro, Le Sondraie. De wijn is gemaakt van 100% vermentino, een karakteristieke druivensoort die heerlijk mediterrane wijnen produceert. Le Sondraie ligt op slechts een steenworp afstand van de Tyrreense kust, waar de koele bries uitstekende omstandigheden biedt voor de vermentino druif. Jaargang 2018 is echt een fascinerende Bolgheri-wijn,

onmiskkenbaar in zijn stijl, op het hoge niveau van Allegrini en begiftigd met een prachtige frisse zuiverheid. Een zeer grote Toscaanse vermentino!.

Proefnotitie

De 'Solosole' schittert heerlijk in glas: strogeel, gebroken door glinsterende groene reflecties. Het bouquet ontvangt de neus met intense bloemige tonen, aroma's van bergperzik en rijpe abrikozen en verrast met tropisch fruit zoals mango en papaja. In de mond is de vermentino sappig, met een medium body en een soepel wijnsteenzuur. De finale overtuigt met een pittige lengte.

Past perfect bij

Deze mediterrane vermentino past goed bij Frittura Mista, oftewel gemengde gefrituurde vis met citroen, of bij een vegetarische Lasagne di Carciofi (artisjok lasagne). Ook heerlijk als aperitief!

Wijngoed

Het wijngoed Poggio al Tesoro bevindt zich in het beroemde Bolgheri, niet ver van Castagneto Carducci en is een joint venture van de beroemde Veronese wijnmakersfamilie Allegrini en de invloedrijke Amerikaanse wijnimporteur Leonardo Lo Cascio. Na een lange voorbereiding werd in 2001 de eerste steen gelegd. Walter, Franco en Marilisa Allegrini begonnen samen met hun oenoloog Nicola Biasi met de wijnbereiding. Tegenwoordig wordt het wijngoed door Marilisa Allegrini geleid.

Inmiddels bezit men 70 hectare aan wijngaarden, verdeeld over de vier gebieden Via Bolgherese, Le Grottine, Le Sondraie en Valle di Cerbaia. Het terroir is overeenkomstig verschillend. Er zijn magere, steenachtige, zandige bodems, maar ook rijke, minerale kleibodems. Het klimaat wordt beïnvloed door de Tyrreense kust die voor een koele zeewind zorgt. Het ensemble aan druivensoorten is typisch voor de Bolgheri met cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot, petit verdot en vermentino. De kelders behoren natuurlijk tot het beste wat in de hele Toscane te vinden is, want op dit gebied maken de Allegrini's geen compromissen. Er worden in totaal vijf wijnen gemaakt. Behalve de twee eenvoudige wijnen 'Solosole' (een vermentino) en de Cassiopea (een rosé) en de chateauwijn 'Mediterra' (een rodewijn-cuvée) zijn het vooral de twee topwijnen 'Sondraia' (een bordeaux-blend) en de 'Dedicato a Walter' (100% cabernet franc), die internationaal voor furore zorgen. Dit is absoluut een van de meest veelbelovende wijngoederen van de Bolgheri!

Vinificatie

De druiven voor de Poggio al Tesoro Vermentino Bolgheri 'Solosole' 2018 werden gekweekt in de wijngaard Le Sondraie, op een westelijke helling in het Guyot-systeem. Nadat ze met de hand waren geplukt, werden ze voorzichtig geperst. De druiven vergisten ongeveer drie weken bij een gecontroleerde temperatuur van 16 °C. Vervolgens rijpte de wijn in roestvrijstalen tanks en op de fles.