

Solalto 2022

IGT TOSCANA BIANCO

FATTORIA LE PUPILLE



VARIETÀ:	33% Traminer, 33% Sauvignon, 34% Semillon
UBICAZIONE VIGNETI:	200 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Gessoso con importante scheletro di natura tufacea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	Appassimento in pianta, il tralcio viene tagliato a metà settembre lasciato appassire per 15 giorni circa; vendemmia fine settembre
VINIFICAZIONE:	L'uva raccolta è pressata e vinificata a temperatura controllata di 15-18°C
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	15°C
MATURAZIONE:	Acciaio 9 mesi e lungo affinamento in bottiglia.
PROFILO:	Giallo dorato con riflessi ambra. Ventaglio olfattivo con profumi di cachi, mandorla, datteri, intrecciandosi a note di cannella e miele di castagno. Palato di dolcezza avvolgente, caldo e vellutato.
ABBINAMENTO:	Formaggio Il Fiorino Riserva del Fondatore, scaloppa di <i>foie gras</i> con confettura di cipolle di Santa Fiora

ACIDITÀ TOTALE:
6,2 g/L

ALCOL:
13%

ZUCCHERI
RESIDUI:
140 G/L

ESPOSIZIONE
VIGNETI:
sud-est

SUPERFICIE
VIGNETI:
3 ha

PRODUZIONE:
2.100 bottiglie

FORMATI:
0,375 L

DATA DI
IMPIANTO VIGNA
ATTUALE:
2001

DENSITÀ DI
IMPIANTO:
da 5200 piante/ha

RESA UVA/
ETTARO:
15 q

PRIMA ANNATA
PRODOTTA:
1994



Il desiderio di Elisabetta di creare un passito in Maremma prende forma in questo vino dolce. Solalto nasce dall'appassimento di uve Traminer, Sauvignon e Semillon provenienti da vigneti situati intorno a Pereta.

L'etichetta riproduce un disegno realizzato in infanzia da Clara, figlia maggiore di Elisabetta: una rappresentazione spontanea della nostra terra, abbracciata dal mare e illuminata dal sole. Un'immagine che riflette perfettamente lo spirito di questo vino e il legame profondo tra famiglia, territorio e tradizione.