



ELISABETTA GEPPETTI

SOLALTO 2008

IGT TOSCANA

Il sogno di Elisabetta di creare un grande muffato in Maremma si è concretizzato con la nascita di questo vino dolce ottenuto dalla vendemmia tardiva di uve provenienti dai vigneti di Traminer, Sauvignon e Semillon a Scansano. Questo vino dolce è la versione meditativa dell'energia e della vivacità di Elisabetta Geppetti.



Denominazione: IGT TOSCANA BIANCO

Varietà: 33% Traminer, 33% Sauvignon, 34% Semillon

Alcool: 13%

Acidità Totale: 5,1 g/L

Ubicazione vigneti: 200 metri slm

Esposizione vigneti: sud-est

Superficie vigneti: 6 ha

Tipologia del terreno: argilloso con importante scheletro di natura arenaria.

Data di impianto: 1990-2001

Densità di impianto: da 4500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 25 q

Vendemmia: quando l'uva raggiunge una concentrazione in zuccheri superiore al 35% e in presenza di botrytis, di solito prima metà di Novembre.

Vinificazione: l'uva raccolta è pressata e vinificata a temperatura controllata fino ad un tenore in alcool di circa 13,5%.

Temperatura di fermentazione: 15°C

Maturazione: acciaio 9 mesi e lungo affinamento in bottiglia.

Produzione: 15.000 bottiglie

Formati: 0,375 l

Prima annata prodotta: 1995

Profilo: Il colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati scalda subito l'anima. Al naso gli aromi di frutta candita, di pesca, albicocca, ananas evolvono in profumi ancora più caldi di resina. La morbidezza è ben supportata dall'acidità e rende il vino equilibrato ed elegante. La lunga persistenza permette di ben percepire l'aroma dolce di fichi maturi e datteri.

Abbinamenti: Ottimo sia per accompagnare una degustazione di formaggi stagionati con miele e confetture, sia da degustare da solo come vino da "meditazione".