



ELISABETTA GEPPETTI

## SOLALTO 2018

IGT TOSCANA BIANCO PASSITO

Il sogno di Elisabetta di creare un vino passito in Maremma si è concretizzato con la nascita di questo vino dolce, in grado di interpretare la versione meditativa della sua personalità. Solalto è il risultato dell'appassimento di uve provenienti dai vigneti di Traminer, Sauvignon e Semillon, nei pressi di Scansano. Il disegno riportato in etichetta è stato fatto da Clara, figlia maggiore di Elisabetta, quando era piccola e rappresenta la nostra terra abbracciata dal mare e baciata dal sole, proprio come le uve di questo vino.



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

**Alcool:** 13%

**Acidità Totale:** 7 g/L

**Ubicazione vigneti:** 200 metri slm

**Esposizione vigneti:** sud-est

**Superficie vigneti:** 3 ha

**Tipologia del terreno:** gessoso con importante scheletro di natura tufacea

**Data di impianto vigna attuale:** 2001

**Densità di impianto:** da 5200 piante/ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa uva/ettaro:** 15 q

**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.

**Produzione:** 3.500 bottiglie

**Formati:** 0,375 l

**Prima annata prodotta:** 1994

**Profilo:** Giallo dorato luminoso. Al naso è un susseguirsi di profumi intensi di cachi, mandorla, vaniglia e lavanda intrecciandosi a note di cannella e miele di castagno. Palato di dolcezza avvolgente, caldo e vellutato.

**Abbinamenti:** Il Fiorino Riserva del Fondatore, scaloppa di foie gras con confettura di cipolle di Santa Fiora