



SOLALTO 2022

IGT TOSCANA BIANCO

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%

Zuccheri Residui: 140 g/L

Acidità Totale: 6,2 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: 2.100 bottiglie

Formati: 0,375 l

Prima annata prodotta: 1994

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.

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