Soledì Sagl, 6900 Lugano (Svizzera)
info@soledi.wine | www.soledi.wine



NOTE DEGUSTAZIONE
Andrea 2024

Al naso si apre con un bouquet di grande eleganza, dominato da una fragrante nota di pera appena tagliata, che conferisce al vino una sensazione di freschezza immediata e croccantezza che si intrecciano a richiami più caldi e tropicali di melone e ananas ben integrati alle note d'affinamento. In bocca il vino entra con decisione, con un buon equilibrio acido/grasso, mostrando una notevole avvolgenza e morbidezza. Il tenore alcolico medio-alto è ben percepibile e regala una piacevole sensazione di calore, che dà corpo e rotondità al sorso. Il finale è pulito e coerente con i sentori fruttati percepiti al naso, chiudendo con una buona persistenza: i ricordi di frutta a polpa bianca rimangono al palato per alcuni secondi, svanendo con garbo e lasciando la bocca fresca e pronta.

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE:	Fermentazione in barrique di rovere francese Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata Fermentazione alcolica: 9 giorni
AFFINAMENTO:	12 mesi in barrique di rovere francese sui lieviti.
IMBOTTIGLIATO:	Dicembre 2025

VIGNETO

TERRENO:	Fortemente ghiaioso e moderatamente calcareo, pH 7.5
DENSITÀ:	6,000 viti/ha, esposti a est
VENDEMMIA:	Manuale, in cassette da circa 13 kg, il 20 Settembre 2024
PRODUZIONE:	Circa 25 hl/ha
ALTEZZA S.M.L.:	300

Le uve sono state sottoposte a una progressiva selezione in tre fasi principali, con l'obiettivo di raggiungere la resa ottimale e garantire la massima qualità: dopo la fioritura, quando i grappoli erano ancora verdi; all'invaiatura; e circa quindici giorni prima della vendemmia, eliminando i grappoli che non avrebbero raggiunto la piena maturazione.
A queste si sono aggiunti altri due passaggi, rispettivamente una settimana e due giorni prima della raccolta, per eliminare ogni grappolo compromesso e conservare esclusivamente i frutti completamente sani e maturi. Un'ultima selezione è stata effettuata sia durante la vendemmia sia prima della pressatura.

COMMENTO SULL'ANNATA VITICOLA

L'annata 2024 è stata una delle più difficili degli ultimi anni, non priva però di elementi positivi che testimoniano la capacità di resilienza del settore. Una primavera fredda e piovosa ha rallentato il ciclo vegetativo della vite, creando condizioni favorevoli alla diffusione delle malattie, in particolare della peronospora. Il clima ha tuttavia offerto importanti finestre di recupero: le ondate di calore di luglio e agosto hanno portato temperature medie leggermente superiori alla norma, favorendo la maturazione delle uve. Il Mendrisiotto, in particolare, ha beneficiato di un surplus di soleggiamento di circa 50 ore rispetto alla media. Sebbene la gestione delle malattie sia stata particolarmente impegnativa, la netta riduzione delle precipitazioni in agosto ha favorito condizioni più favorevoli alla vigilia della vendemmia, contribuendo a completare la maturazione e consentendo di raccogliere uve in condizioni eccellenti.

Andrea

MILLESIMO: 2024
VITIGNO: Chardonnay 100%
ALCOHOL: 13,5%
CLASSIFICAZIONE Ticino DOC
REGIONE: Riva San Vitale, Mendrisiotto, Ticino (Svizzera)