

Cassiopea 2009

TOSCANA ROSATO IGT



vitigni

Cabernet Franc 70%, Merlot 30%



collocazione geografica

Vigneto Le Sondraie, 5 ettari

altitudine

25 m s.l.m.



esposizione

Ovest

tipologia di terreno

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille



sistema di allevamento

Guyot, cordone speronato

anno di impianto

14 anni



vendemmia

3 - 4 Settembre

vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva intera



fermentazione

In acciaio inox a temperatura controllata

temperatura di fermentazione

14/16°C



durata della fermentazione

20/25 giorni

fermentazione malolattica

Non svolta



affinamento

In acciaio inox su fecce fini, almeno 1 mese di elevazione in bottiglia



grado alcolico

13,10 % vol.

acidità totale

5,10 gr/l

zuccheri residui

2,8 gr/l

pH

3,30



L'inverno 2008/2009 è stato rigido e ricco di piogge. Queste hanno permesso ai terreni di immagazzinare tutta l'acqua necessaria per affrontare l'estate. La primavera calda senza sbalzi termici eccessivi ha garantito un germogliamento uniforme e regolare, base importante per tutta la fase vegetativa. L'estate molto calda e con scarse precipitazioni ha permesso di arrivare a maturazione con le uve in perfetto stato sanitario e qualitativo.



Il bolgherese ha una buona tradizione legata ai vini rosati, quasi abbandonati negli ultimi vent'anni, ma capaci di esprimere, come nel caso del Cassiopea, sentori di fiori e piccoli frutti quali mora e lampone. Il palato è fresco e leggero con una bella sapidità e succosità, di buona persistenza.



Il Rosato Cassiopea è ideale come aperitivo ed anche abbinato ad antipasti composti da bruschette, fritti misti di pesce, verdure in tempura, piccoli tranci di pizza margherita e affettati leggeri. Gli appassionati lo consigliano con formaggi cremosi quali robiole, ricottine salate e mozzarella.

Società Agricola Tenuta Poggio al Tesoro s.r.l.

Via Bolgherese 189/B – 57022 Bolgheri di Castagneto Carducci (Livorno)

Tel. +39 0565 773051, P.I. e C.F. 01397920495, SDI 73JC40C

www.poggioaltesoro.it, e-mail: info@poggioaltesoro.it