



**POGGIOALTESORO**

BOLGHERI • ITALIA

# Cassiopea 2010

TOSCANA ROSATO IGT



**vitigni**

Cabernet Franc 70%, Merlot 30%



**collocazione geografica**

Vigneto Le Sondaie, 5 ettari

**esposizione**

Ovest

**sistema di allevamento**

Guyot, cordone speronato

**densità di impianto**

7.936 ceppi/Ha



**vendemmia**

7 Settembre

**fermentazione**

In acciaio inox a temperatura controllata

**durata della fermentazione**

20/25 giorni

**affinamento**

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

**altitudine**

25 m s.l.m.

**tipologia di terreno**

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

**anno di impianto**

14 anni

**resa**

63 hl/Ha

**vinificazione**

Pigiatura soffice dell'uva intera

**temperatura di fermentazione**

14/16°C

**fermentazione malolattica**

Non svolta



grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	pH
13,00 % Vol.	6.10 g/l	3.00 gr/Lt	3.25



Le condizioni climatiche del 2010 sono state caratterizzate da un inverno fresco e piovoso che ha inizialmente determinato un leggero allungamento della fioritura. L'arrivo dell'estate e della bella stagione nel mese di luglio, hanno poi contribuito ad un recupero della fase di maturazione e, in periodo di vendemmia, si sono verificate buone escursioni termiche tra il giorno e la notte con giornate ventilate che hanno asciugato l'uva e mantenuto un'ottima acidità.



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 robiolo, ricottine salate e mozzarella.