

# Cassiopea 2010

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**

7 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**

13,00 % Vol.

**acidità totale**

6.10 g/l

**zuccheri residui**

3.00 gr/lt

**pH**

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 robcole, 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](http://www.poggioaltesoro.it), e-mail: [info@poggioaltesoro.it](mailto:info@poggioaltesoro.it)