POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2011

COSTA 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

densità di impianto
7.936 ceppi/Ha

resa
63 hl/Ha

vendemmia
2-3 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	acidità totale	zuccheri residui	pH
12,00 gr/lt	6.10 g/l	3.00 gr/lt	3.25

Il 2011 è stato un anno da ricordare dal punto di vista vitivinicolo perché ha visto il manifestarsi di particolari condizioni climatiche: una primavera mite, piogge bilanciate nei mesi di marzo/aprile, più frequenti a giugno/luglio e un'estate fresca con temperature diurne piacevoli fino quasi alla metà di agosto. Nonostante un aumento delle temperature nella seconda metà di agosto, la vendemmia ha presentato uve in perfetto stato sanitario e qualitativo con colori e profumi molto intensi. Le giornate calde e asciutte hanno anticipato di qualche giorno la data di inizio raccolta non compromettendo però la maturazione fenolica delle uve, e il successivo abbassamento delle temperature è stato ideale per il mantenimento degli aromi e dell'acidità, fattori fondamentali per la produzione di vini eleganti, equilibrati e di classe.

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 e fresco e leggero con una bella sapidita e succosita, di buona persistenza.

Il Rosato Cassiopea e 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