



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Cassiopea 2011

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

altitudine

25 m s.l.m.

tipologia di terreno

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

anno di impianto

14 anni

resa

63 hl/Ha



vendemmia

2-3 Settembre

fermentazione

In acciaio inox a temperatura controllata

durata della fermentazione

20/25 giorni

vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva intera

temperatura di fermentazione

14/16°C

fermentazione malolattica

Non svolta

affinamento

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



grado alcolico

12,00 gr/l

acidità totale

6.10 g/l

zuccheri residui

3.00 gr/l

pH

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 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.