POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2012

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
5 -6 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	estratto secco	SO2 libera	SO2 totale	pH
12,00% Vol	5,80 g/l	3,00 g/l	21,10 g/l	90,00 mg/l	27,00 mg/l	3,12

L'annata 2012 è iniziata con una primavera fredda e relativamente piovosa. In questo periodo dove l'accrescimento vegetativo è rapido e importante, le piogge possono mettere in difficoltà anche il viticoltore più esperto. Un'attenta gestione del vigneto ci ha permesso di mantenere intatta la qualità delle uve e la sanità delle piante. In questa zona, precoce per definizione, non sono mancate le gelate primaverili che hanno contribuito ad abbassare le produzioni. L'estate calda e asciutta fortunatamente non ha portato con sé temperature torride che avrebbero senz'altro compromesso la qualità delle piante e dell'uva stessa. Un'accurata irrigazione di soccorso ha permesso di mantenere tutti i vigneti attivi e di giungere a settembre senza alcuno stress idrico. L'abbassamento delle temperature e alcune leggere piogge ad inizio settembre hanno perfezionato l'annata dando origine a vini fini ed eleganti.

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