

Cassiopea 2013

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

18 - 19 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

5,62 g/l

zuccheri residui

2,79 g/l

estratto secco

19,50 g/l

SO2 libera

20,00 mg/l

SO2 totale

64,00 mg/l

pH

3,01



L'annata 2013 è iniziata con abbondanti precipitazioni sia invernali che primaverili, utili per una buona riserva idrica estiva, alle quali ha seguito un clima mite e fresco durante l'estate. Da fine luglio le temperature sono risalite e lo sbalzo termico tra il giorno e la notte ha consentito una maturazione omogenea. Nel mese di settembre, le giornate miti con temperature diurne piacevoli, ci hanno permesso di effettuare la raccolta, senza che i grappoli raggiungessero una maturazione eccessiva. Un'attenta gestione del vigneto ci ha permesso di mantenere intatta la sanità e la qualità delle uve e delle viti. Per mantenere un equilibrio vegeto-produttivo qualitativo, infatti, è stata effettuata una selezione dei grappoli con dirado.



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 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