



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Cassiopea 2013

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



vendemmia

18 - 19 Settembre

fermentazione

In acciaio inox a temperatura controllata

durata della fermentazione

20/25 giorni

affinamento

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

altitudine

25 m s.l.m.

tipologia di terreno

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

anno di impianto

14 anni

resa

63 hl/Ha

vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva intera

temperatura di fermentazione

14/16°C

fermentazione malolattica

Non svolta



grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	SO2 libera	SO2 totale	pH
13,00% Vol	5,62 g/l	2,79 g/l	19,50 g/l	20,00 mg/l	64,00 mg/l	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 robiolo, ricottine salate e mozzarella.