

Cassiopea 2014

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

3 - 4 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

12,50% Vol

acidità totale

6,00 g/l

zuccheri residui

4,50 g/l

estratto secco

19,50 g/l

SO2 libera

20,00 mg/l

SO2 totale

75,00 mg/l

pH

3,20



L'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite durante l'inverno. Le piogge di gennaio e febbraio hanno permesso ai terreni di immagazzinare sufficienti risorse idriche indispensabili per il germogliamento primaverile. I primi mesi estivi hanno visto temperature regolari e giornate serene alternarsi a frequenti temporali garantendo così uno sviluppo lento e regolare. Un'importante vendemmia verde ha permesso di regolare il carico delle piante eliminando gli abbondanti grappoli in eccesso. Da fine luglio le piogge hanno lasciato spazio alle più alte temperature dei mesi di agosto e settembre, consentendo la maturazione completa ed omogenea delle uve grazie anche ad un'attenta gestione della parete fogliare. I vini ottenuti presentano eleganza e finezza rara per questo areale. Un'annata che ci potrà sorprendere.



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