

Cassiopea 2015

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

Ultima settimana di 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% Vol

acidità totale

5,3 g/l

zuccheri residui

2 g/l

estratto secco

20,1 g/l

SO2 libera

20,00 mg/l

SO2 totale

75,00 mg/l

pH

3,20



Il 2015 può essere considerato uno degli anni d'oro di Bolgheri. L'inverno decisamente piovoso ha permesso alle viti, in primavera, di accedere ad assorbimenti radicali, con un germogliamento omogeneo e rigoglioso, protrattosi sino ai primi di giugno. Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli dei mesi estivi hanno garantito un regolare svolgimento di tutte le fasi fenologiche successive, dall'allegagione alla maturazione. Il grande caldo di luglio è stato mitigato da alcuni temporali provvidenziali, mentre un agosto soleggiato e abbastanza ventilato ha permesso alle uve di giungere ad una maturazione fenolica ideale. La vendemmia, iniziata il 31 agosto e conclusasi il 7 ottobre, è stata agevolata da numerose giornate di sole, intervallate da sporadiche precipitazioni. Si annuncia un'annata memorabile con vini di buon equilibrio, grande struttura, profumi intensi.



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