



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Cassiopea 2015

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

Ultima settimana di 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% Vol	5,3 g/l	2 g/l	20,1 g/l	20,00 mg/l	75,00 mg/l	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 providenziali, 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 robiolo, ricottine salate e mozzarella.