

# Cassiopea 2016

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



**vinificazione**

Pigiatura soffice dell'uva intera

**temperatura di fermentazione**

14/16°C

**fermentazione**

In acciaio inox a temperatura controllata

**fermentazione malolattica**

Non svolta

**durata della fermentazione**

20/25 giorni

**affinamento**

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



**grado alcolico**

13% Vol

**acidità totale**

5.2 g/l

**zuccheri residui**

2 g/l

**estratto secco**

18 g/l

**SO2 libera**

3.25



Un'altra annata da ricordare, definita da molti come una delle più precoci che si ricordino a Bolgheri. Dopo un inverno piuttosto mite, seppur interessato da abbondanti precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da piogge regolari, che hanno favorito una crescita omogenea dei germogli, comparsi già ai primi di marzo. La stagione estiva è stata ventilata ed asciutta con qualche pioggia rinfrescante ad inizio settembre, che ha permesso alle uve di giungere a maturazione in perfetto stato sanitario. Durante il periodo pre-vendemmiale, elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito la maturazione fenolica e aromatica, mantenendo alta l'acidità. Il millesimo 2016 promette vini intriganti e dallo spiccatissimo carattere varietale, con una buona struttura e grandi prospettive di invecchiamento.



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](http://www.poggioaltesoro.it), e-mail: [info@poggioaltesoro.it](mailto:info@poggioaltesoro.it)