



**POGGIOALTESORO**

BOLGHERI • ITALIA

# Cassiopea 2017

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

**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

**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**

12.5% Vol

**acidità totale**

5.5 g/l

**zuccheri residui**

2 g/l

**estratto secco**

18.8 g/l

**pH**

3.25



La situazione climatica 2017 a Bolgheri rispecchia un cambiamento globale dell'ambiente. L'inverno è trascorso all'insegna del bel tempo, con temperature un po' più rigide rispetto alla media, che ha contrastato la proliferazione di insetti dannosi alla vite. La primavera è stata caratterizzata da partenza anticipata del germogliamento e le gelate primaverili, che hanno colpito varie regioni italiane, non hanno impattato sulla vegetazione. Il periodo estivo ha rimarcato la fase primaverile con giornate soleggiate e sempre ventilate. Nei primi giorni di luglio le giornate sono state caratterizzate da un'umidità relativa abbastanza sostenuta per la zona costiera. La prima pioggia importante si è avuta verso la metà di settembre, poi le giornate sono state di nuovo calde e luminose. L'andamento siccitoso prolungato ci ha aiutato nella lotta alle malattie fungine e parassitarie. La gestione dell'irrigazione è stata complessa, coordinata dall'ausilio di capannine meteo, dotate di sensori capaci di rilevare l'umidità del terreno e l'evapotraspirazione. Insostituibile come sempre l'occhio dell'uomo: il controllo visivo e manuale della turgidità delle foglie e dell'uva ci ha suggerito il momento in cui fornire il giusto apporto idrico, consentendoci di mantenere le uve toniche e fresche con pareti fogliari sempre attive nella loro funzione clorofilliana.



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 robiola, ricottine salate e mozzarella.