POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2017

COSTA 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

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	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	pH
12.5% Vol	5.5 g/l	2 g/l	18.8 g/l	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 e fresco e leggero con una bella sapidita e succosita, di buona persistenza.

Il Rosato Cassiopea e 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