



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Cassiopea 2018

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

durata della fermentazione

20/25 giorni

affinamento

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

temperatura di fermentazione

14/16°C

fermentazione malolattica

Non svolta



grado alcolico

12,5% Vol

acidità totale

5,4 g/l

zuccheri residui

1,5 g/l

estratto secco

20,5 g/l

pH

3.2



La vendemmia 2018 a Poggio al Tesoro è iniziata il 27 agosto e si è conclusa il 3 ottobre. La primavera molto piovosa ha destato qualche preoccupazione sia dal punto di vista sanitario che qualitativo delle uve. L'estate ha però portato un cambiamento importante nei vigneti, con la presenza costante di sole e vento. Grazie ad operazioni agronomiche per favorire l'areggiamento delle uve (defogliatura, riordino grappoli, sfemminellature, diradamento), siamo riusciti ad ottenere uve di buona qualità anche in una stagione come quella del 2018 caratterizzata da piogge primaverili frequenti. Durante l'ultima parte della vendemmia, quando erano ancora presenti nei vigneti tutte le uve di Cabernet Franc e Sauvignon, le temperature, soprattutto notturne, hanno subito un drastico abbassamento e sono state accompagnate da venti freddi di Tramontana e Grecale. Questa situazione ha permesso di mantenere le uve asciutte e le ha preservate da attacchi di Botrite e muffe varie. La raccolta dei Vermentini si è svolta di notte al fine di raccogliere grappoli più freschi ed evitare fenomeni di ossidazione.



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.