POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2018

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	5,4 g/l	1,5 g/l	20,5 g/l	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'arieggiamento 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 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