

Cassiopea 2019

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

Pigatura 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

5,5 g/l

zuccheri residui

1,5 g/l

estratto secco

19,1 g/l

pH

3.16



L'autunno è stato caratterizzato da temperature miti, così come l'inizio dell'inverno. Il freddo, mai pungente, si è manifestato solo tra gennaio e febbraio. Le piogge, ottimali nel periodo primaverile, sono state accompagnate da forti abbassamenti di temperatura fino alla fine di maggio, mettendo a dura prova la ripresa vegetativa. L'utilizzo di elementi protettivi e di stimolo, quali alghe e sostanze naturali, capaci di conferire alla vite maggior energia, ci ha consentito di affrontare nel migliore dei modi questo periodo così delicato. Fioritura, allegagione ed invaiatura, con il clima che andava stabilizzandosi, hanno avuto un andamento fenologico complessivamente buono e ben equilibrato, aiutato da lievi piogge, arrivate proprio nel momento in cui la vite cominciava a manifestare alcune carenze idriche. Agosto è stato caratterizzato da notti fredde e buona ventilazione diurna e qualche leggero acquazzone. Con l'arrivo della vendemmia le temperature si sono rialzate, ma solo per qualche giorno: settembre ci ha regalato giornate asciutte, ventilate e miti, tali da permetterci di considerare la 2019 una delle migliori annate degli ultimi 15 anni.



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, e-mail: info@poggioaltesoro.it