

# Cassiopea 2020

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

**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**

5,6 g/l

**zuccheri residui**

1,4 g/l

**estratto secco**

19,5 g/l

**pH**

3.23



L'andamento stagionale a Bolgheri è stato abbastanza bilanciato, a parte qualche notte fredda a fine marzo dove la temperatura è scesa sotto lo zero, il resto della primavera è stata bella e soleggiata, qualche pioggia nei momenti giusti ha garantito un corretto andamento vegetativo con fioritura e allegagione omogenei. Il mese di giugno ha visto davvero poche giornate di pioggia, salvo alcune precipitazioni durante la prima settimana che hanno evitato alle viti lo stress idrico, da scongiurare in questa fase di maturazione. Verso fine agosto le temperature estive hanno iniziato gradualmente ad abbassarsi a seguito di alcune precipitazioni che hanno reso possibile il proseguimento della vendemmia. Settembre soleggiato, caldo con ampie escursioni termiche, tipiche della zona, ci ha accompagnato per il resto della vendemmia.



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](http://www.poggioaltesoro.it), e-mail: [info@poggioaltesoro.it](mailto:info@poggioaltesoro.it)