POGGIOALTESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2020

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
13% Vol	5,6 g/l	1,4 g/l	19,5 g/l	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 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