POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2021

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
13,2% Vol	5,3 g/l	1,1 g/l	19,1 g/l	3.24

La zona di Bolgheri nel 2021 è stata caratterizzata da un lungo periodo siccitoso, decorso da metà maggio a fine vendemmia. L'estate è risultata prevalentemente secca e ventilata, con temperature calde, ma non eccessivamente afose. Grazie all'inverno piovoso sono state immagazzinate buone riserve idriche, utili ad evitare lo stress delle viti nel periodo secco. La raccolta delle uve bianche e rosse destinate al rosato è iniziata l'ultima settimana di agosto, grazie a un clima assolutamente favorevole alla perfetta maturazione delle bacche che si sono presentate alla raccolta in ottimale stato sanitario. Ad inizio settembre abbiamo raccolto le migliori parcelle di Vermentino, proseguendo con scalarità di maturazione dal Syrah al Merlot, continuando con i Cabernet fino all'ultima settimana di settembre. Un'importante escursione termica tra notte e giorno, soprattutto a inizio settembre, ha permesso di salvaguardare l'acidità delle uve e ha contribuito a preservare le componenti aromatiche. La vinificazione ha dato vita a bianchi e rosati espressivi, con buona freschezza di beva, e rossi profumati e ricchi di sapidità con una componente polifenolica importante nel lungo affinamento. Possiamo considerarla una bella annata, questa 2021, contraddistinta da vini freschi e minerali e al contempo corposi con tannini eleganti e dall'ottima persistenza, fragranza e profumo.

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