



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2021

TOSCANA ROSATO IGT



vitigni

Cabernet Franc 70%, Merlot 30%



collocazione geografica

Vigneto Le Sondraie, 5 ettari

esposizione

Ovest

sistema di allevamento

Guyot, cordone speronato

densità di impianto

7.936 ceppi/Ha

altitudine

25 m s.l.m.

tipologia di terreno

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

anno di impianto

14 anni

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 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 robiolo, ricottine salate e mozzarella.