



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Cassiopea 2022

TOSCANA ROSATO IGT



vitigni

Cabernet Franc 70%, Merlot 30%



collocazione geografica

Vigneto Le Sondaie, 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

13,0% Vol

acidità totale

5,7 g/l

zuccheri residui

0,6 g/l

estratto secco

19,3 g/l

pH

3,15



Da un punto di vista agronomico è stata un'annata complessa, di attenta gestione. Il grande e costante caldo e la protratta siccità hanno creato non pochi grattacapi nella gestione delle viti, ma con attenzione e determinazione siamo riusciti a garantire le condizioni per una regolare e corretta maturazione.

Le piogge di fine agosto hanno contribuito ad un naturale riallineamento dei principali valori ed hanno permesso di rimandare l'inizio di quella che sembrava essere una vendemmia anticipata; la varietà dei nostri vitigni e le loro rispettive epoche di maturazione hanno richiesto un impegno di oltre un mese per portare in cantina tutta la quantità raccolta. Le uve si sono presentate sane, con un buon grado di maturazione e di ottimo sapore, i mosti hanno fermentato regolarmente e gli aromi che fin dai primi giorni si sono respirati in cantina sono freschi e fruttati, il gusto negli assaggi pieno e complesso...c'è grande curiosità ed attesa per il risultato finale, le aspettative sono buone!



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 robiola, ricottine salate e mozzarella.