POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2022

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
13,0% Vol	5,7 g/l	0,6 g/l	19,3 g/l	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 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