POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

Cassiopea 2023

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	5,8 g/l	0,5 g/l	19,5 g/l	3,2

L'annata 2023 è stata una annata complessa ma allo stesso tempo molto affascinante. Nelle nostre vigne la situazione segue un andamento regolare, se non eccellente. C'è stato un ritorno ai ritmi di vendemmia di una volta, senza la fretta di dover rincorrere le maturazioni accelerate causate dalle elevate temperature. I primi mesi dell'anno sono risultati molto più miti del normale. Con la fine di aprile, invece, tutto è cambiato. Abbiamo avuto diverse perturbazioni che si sono protratte fino all'inizio di giugno. Si può dire che è stata decisivamente una primavera molto piovosa, con un'estate che ha faticato a partire e che si è definitivamente affermata soltanto negli ulti mi giorni del mese di giugno. Quella che è arrivata è stata un'estate molto calda che, si è protratta fino alla seconda quindicina di agosto. Le piogge di fine mese sono state l'arma Vincente di questa annata e, ci hanno consentito di raggiungere una perfetta maturazione e di raccogliere le uve al loro Massimo splendore. La 2023 è stata una vendemmia goduta, respirata, nella quale le maturazioni delle diverse varietà si sono susseguite una dopo l'altra al giusto ritmo, vedendoci impegnati per più di 40 giorni. Le uve portate in cantina sono sane, rigogliose, con una buona concentrazione e con un livello di zuccheri adeguato. Ci aspettiamo eleganza, potenza e aromi intensi.

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