



POGGIOALTESORO

BOLGHERI • ITALIA

Cassiopea 2024

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 %

acidità totale

5,7 g/l

zuccheri residui

0,6 g/l

estratto secco

22,5 g/l

pH

3,2



L'annata 2024 si è distinta per un'evoluzione regolare. La primavera, caratterizzata da freschezza e abbondanti piogge, ha rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante, ma al contempo ha garantito preziose riserve idriche. Queste si sono rivelate fondamentali per affrontare un'estate diametralmente opposta: calda e arida, segnata da una forte intensità solare.

La fortuna di Bolgheri risiede nella sua posizione privilegiata: incastonata tra la brezza mitigatrice del mare e la protezione offerta dal complesso boschivo collinare alle spalle. Questo equilibrio naturale favorisce marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, garantendo alle viti condizioni ottimali. Protette dallo stress idrico e termico, esse riescono a conservare un'armonia tra freschezza, struttura e complessità aromatica. La vendemmia ha preso avvio nell'ultima decade di agosto con i Vermentini, per proseguire fino ai primi di ottobre con le varietà più tardive. Ogni grappolo è stato raccolto al culmine della maturazione ideale, preservando intatte le peculiarità espressive di ciascun vitigno. Questo approccio accurato ha consentito di ottenere vini che riflettono appieno l'identità desiderata, in un equilibrio perfetto tra eleganza, intensità e carattere.



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.

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