

altitudine

25 m s.l.m.

tipologia di terreno

anno di impianto

temperatura di fermentazione

3.2

fermentazione malolattica

14 anni

63 hl/Ha

14/16°C

Non svolta

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

## Cassiopea 2024

TOSCANA RÔSATO 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



vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva intera

In acciaio inox a temperatura controllata

durata della fermentazione

20/25 giorni

In acciaio inox su fecce fini, almeno 1 mese di elevazione in bottiglia



acidità totale zuccheri residui estratto secco 13 % 5,7 g/l 0,6 g/l 22,5 g/l







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



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 ell fresco e leggero con una bella sapidita? e succosita?, di buona persistenza.



Il Rosato Cassiopea el 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.