



REGIONE: Toscana

AREA: Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Le Sondaie

ALTITUDINE: 25 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Argilloso, sabbioso, ricco di magnesio e ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 16 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.936 viti/Ha **RESA:** 63 hl/Ha

VENDEMMIA: Manuale diurna e notturna

VINIFICAZIONE: Piggiatura soffice dell'uva intera e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

FERMENTAZIONE: In acciaio inox a temperatura controllata

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 14/16°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 20/25 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio inox su fecce fini, 2 mesi di elevazione in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,7 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 0,6 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 22,5 g/l | **PH:** 3,2

NOTE SULL'ANNATA: 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: 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.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 8/10° C e stappare al momento del servizio.

FORMATI: 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

JAMES SUCKLING
7 VOLTE

90+

FALSTAFF
3 VOLTE

90

FALSTAFF TROPHY ROSÈ
2 VOLTE

90

DRINK BUSINESS

SILVER