



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: 17 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:** 5,5 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 0,5 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 21 g/l | **PH:** 3,2

NOTE SULL'ANNATA: L'annata 2025 si è distinta per un andamento climatico complesso e variegato, segnando una delle stagioni più intense e sfidanti degli ultimi anni. Dopo estati caratterizzate da forti ondate di calore, il mese di luglio si è rivelato insolitamente mite, favorendo una maturazione lenta e armoniosa delle uve. Questo ritmo graduale ha permesso alle piante di conservare equilibrio vegetativo e di sviluppare profili aromatici complessi e naturali, senza gli eccessi di concentrazione tipici delle alte temperature. La posizione privilegiata di Bolgheri ha giocato un ruolo fondamentale: la vicinanza del mare con le sue brezze mitigatrici e la protezione delle colline retrostanti hanno creato escursioni termiche ideali, sostenendo la freschezza e la sanità dei grappoli anche nelle fasi più delicate. La vendemmia è iniziata con qualche giorno di ritardo rispetto alla media. Durante la raccolta, le precipitazioni irregolari, per un totale di circa 150 mm, hanno richiesto interventi mirati e una selezione attenta dei grappoli più sensibili. Grazie a questa gestione puntuale, i vini dell'annata esprimono equilibrio, freschezza, struttura e complessità aromatica, riflettendo con precisione l'identità del territorio.

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
5 VOLTE

91

FALSTAFF
4 VOLTE

90+

FALSTAFF TROPHY ROSÈ
3 VOLTE

90

DRINK BUSINESS

SILVER