



ACQUISTATO IL

"Cassiopea" Rosato Toscana IGT 2024

2024

Il Rosé di Bolgheri dal mare alle stelle

*Svinando*

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, accanto alla nota di frutti di bosco una intensa e fragrante speziatura. Il palato leggero e dinamico lo rende perfetto vino da aperitivo.

Bolgheri è ancora oggi una delle zone più interessanti e suggestive della Toscana, celebre in tutto il mondo per la sua storia e per i suoi grandi vini, che negli anni hanno creato quello che ci piace definire lo "stile bolgherese". Nel 2001 Marilisa Allegrini e il fratello Walter, animati dal desiderio di misurarsi con un progetto nuovo e al contempo diverso dalla loro amata Valpolicella, si sono immediatamente innamorati di questo territorio, della sua bellezza e del suo grande potenziale. E qui hanno dato vita ad un sogno e ad un'emozione, che oggi si chiama Poggio al Tesoro e che si estende per più di 70 ettari tra la costa del Mar Tirreno e le ultime propaggini delle Colline Metallifere. Poggio al Tesoro è divenuta in pochi anni una delle realtà più dinamiche e significative del panorama bolgherese, in grado di distinguersi per l'eccellenza e l'originalità dei suoi vini, espressione di una marcata identità.

La Vigna

Terreno	Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille
Esposizione	Ovest 25m s.l.m.
Allevamento	
Densità imp.	7.900 Ceppi Ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Franc 70%, Merlot 30%

Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	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. Perfetto con minestre e zuppe saporite, valorizza le grig
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera. Affinamento: In acciaio inox su fecce fini, almeno 1 mese di elevazione in bottiglia. Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata. fermentazione malolattica non svolta
Sensazioni	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, accanto alla nota di frutti di bosco una intensa e fragrante speziatura. Il palato leggero e dinamico lo rende perfetto vino da aperitivo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821