



ACQUISTATO IL

Bolgheri Rosato Toscana IGT "Cassiopea" 2022

2022

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 Rosato Fermo Secco DOC

Provenienza Toscana

Uve 70% CABERNET FRANC 30% MERLOT

Gradazione 13.00%

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 "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, 1 mese di elevazione in bottiglia"

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821