



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

**FRESCHEZZA ED ELEGANZA CON
POGGIO AL TESORO PER CELEBRARE LE DONNE**

CASSIOPEA 2021

Rosato Bolgheri DOC



Bolgheri, febbraio 2022. Poggio al Tesoro, la tenuta bolgherese di Marilisa Allegrini fondata nel 2001 e già un riferimento nella prestigiosa Denominazione, celebra le donne con la nuova, freschissima annata di Cassiopea Bolgheri DOC. Dal delicato colore rosaceo con sfumature che ricordano i fiori, Cassiopea 2021 è un rosato di carattere, in grado di esprimere complessità e piacevolezza. La fragranza che lo contraddistingue si integra molto bene con freschezza e bevibilità ed è ottimo per un aperitivo e da abbinare a sfiziose bruschette e verdure in tempura, piccoli tranci di pizza margherita e affettati leggeri o con formaggi più gourmet come robiole, ricottine salate e mozzarelline di bufala. Cassiopea di Poggio al Tesoro, realtà fortemente al femminile guidata da Marilisa e dalle figlie, Carlotta e Caterina, è il rosato perfetto per festeggiare tutte le donne e rendere omaggio alla loro forza e sensibilità.



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

DETTAGLIO DEL VINO

CASSIOPEA 2021

CABERNET FRANC 70%, MERLOT 30%

Il Cassiopea viene coltivato in un terreno profondo, caratterizzato dalla presenza di sabbie, ghiaie e argille. La selezione delle uve deriva dal vigneto Le Sondraie collocato ad un'altitudine di 25 m s.l.m. e un'esposizione rivolta a Ovest. Il sistema di allevamento è Guyot e Cordone speronato, con un'età media delle viti di 13 anni. La vinificazione in rosato si effettua con una pigiatura soffice dell'intera uva. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox tra i 14/16°C per la durata di 20 giorni circa. L'affinamento ha luogo in vasche d'acciaio inox su fecce fini con 1 mese di elevazione in bottiglia. Il Cassiopea presenta una gradazione alcolica di 13% Vol. e un'acidità totale di 5,6 g/l con zuccheri residui di 1,4 g/l. Il Rosato Cassiopea è ideale in abbinamento a freschi antipasti o aperitivi essendo un vino di facile beva molto rinfrescante, ma allo stesso tempo elegante. Sentori di fiori, frutta fresca e un limpido colore delicato rosaceo contraddistinguono Cassiopea e lo esaltano al massimo del suo splendore.



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

POGGIO AL TESORO

Poggio al Tesoro è l'avverarsi di un sogno, quello dei fratelli Marilisa e Walter Allegrini che nel 2001 decisero di dare inizio a una nuova avventura a Bolgheri, in Toscana, per esplorare una delle regioni enologiche di maggior prestigio internazionale.

Da 3 ettari iniziali, oggi la tenuta - tra le più importanti della denominazione - conta 64 ettari dislocati tra 4 vigneti: Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondraie e Valle di Cerbaia. Dalla collina alla costa tirrenica, ciascuno di essi presenta caratteristiche pedoclimatiche singolari e uniche, ideali alla coltivazione di differenti varietà di vite. A Poggio al Tesoro, infatti, sia le varietà internazionali che autoctone hanno trovato una terra d'elezione, contribuendo così al ricco patrimonio ampelografico dell'azienda.

L'attenzione per l'ambiente, per la biodiversità e la cura del suolo, sono i valori alla base della filosofia della tenuta, che in tutti i processi della produzione, dalla vigna alla cantina, osserva un rigido protocollo improntato sulla sostenibilità. Sperimentazione, coraggio e avanguardia hanno da sempre contraddistinto l'azienda oggi guidata da Marilisa Allegrini insieme alle figlie, Carlotta e Caterina.

Il ricco portfolio di vini che nel tempo hanno conquistato la critica enologica, rientra nel novero delle eccellenze enoiche di Bolgheri: oltre agli iconici Sondaia Bolgheri DOC Superiore, da poco anche nella versione Sondaia Costa Toscana Bianco IGT, e W - Dedicato a Walter Bolgheri DOC Superiore, vi sono inoltre Solosole Bolgheri DOC, Cassiopea Bolgheri Rosato DOC, Mediterra Toscana IGT, Il Seggio Bolgheri DOC, Pagus Camilla Bolgheri Vermentino DOC, Cassiopea Pagus Cerbaia Bolgheri Rosato DOC e Teos Petit Manseng.

CONTATTI PER LA STAMPA

Claudia Callegari

Marketing Manager

claudia.callegari@poggioaltesoro.it

UFFICIO STAMPA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 - Milano

Francesca Pelagotti: +39 3667062302 - francescapelagotti@fcomm.it

Isabella Parsi: +39 3317602994 - isabellaparsi@fcomm.it