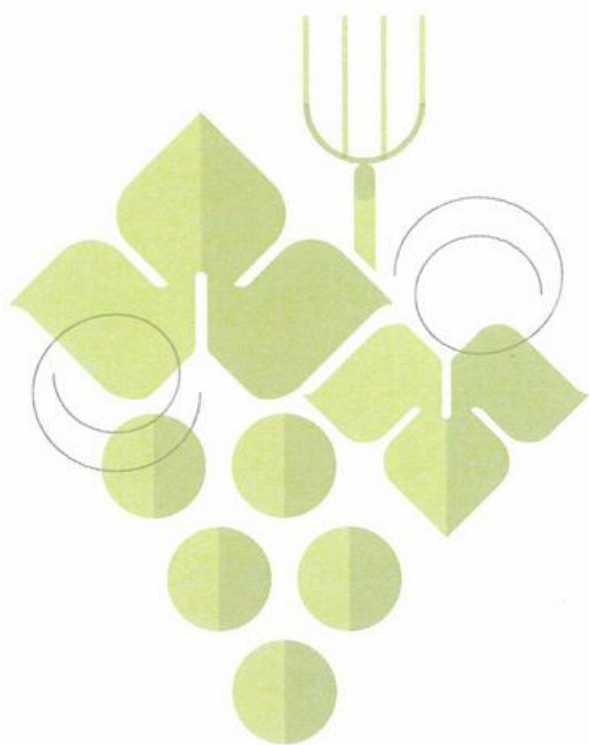


# slow wine

GUIDA 2022




 Slow Food Editore

## RIPARBELLA (PI)

### CAIAROSSA





Via per Montescudaio, 59 - tel. 0586 699016  
www.caiarossa.com - info@caiarossa.it



 *Dobbiamo a Caiarossa la scoperta di un nuovo terroir nella val di Cecina, fino a non molti anni fa sconosciuto ai più, oltre ad aver portato avanti un'agricoltura bella e pulita.*



**VITA** - Dopo la morte del padre Eric Albada Jelgerma, avvenuta nel 2018, sono i tre figli Valerie, Derk e Dennis a proseguire con orgoglio il lavoro della famiglia. In azienda abbiamo incontrato Marco Lippardini, giovane enologo, che guida la parte tecnica con la consulenza di Jerome Poisson, di origini francesi.

**VIGNE** - La novità di quest'anno è la nuova vigna di circa 6 ettari piantata in località Nocolino, sempre nel comune di Riparbella, in adiacenza a quella del 2012, oramai in piena produzione. È coltivata con vitigni internazionali, vanta un'ariosa esposizione a sud-ovest e terreni ricchi di scheletro e fossili di origine marina, così intrisi di salinità che in alcuni punti le viti stentano a crescere.

**VINI** - Dopo la difficile annata 2017, quest'anno Caiarossa presenta il Bianco in una delle sue migliori versioni di sempre, e rossi figli del millesimo 2018, ancora giovani ma con tutte le carte in regola per migliorare nel tempo.

**TOP** **Caiarossa 2018** ● alicante, merlot, petit verdot, sangiovese, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon; 38.000 bt; 55 € -   - Le uve provengono dalle vigne più vecchie. Ha un carattere mediterraneo, caldo e incisivo; il sorso è ritmato e reattivo, la materia di gran classe, grazie a qualche mese di bottiglia sarà perfetto.

**Pergolaia 2018** ● merlot, sangiovese, cabernet sauvignon; 35.000 bt; 17 € -   - Raffinato, disinvolto e naturale nello sviluppo, offre un'articolazione di sapori avvincente e un lungo finale sapido.

**Caiarossa Bianco 2019** ○ viognier, chardonnay; 4.500 bt; 26 € -   - Profondo, avvolgente e al tempo stesso fragrante. Dal profilo soffuso e cristallino, coinvolge per la salinità ben integrata e l'armonia.

ha 31 - bt 155.000

Fertilizzanti compost, letame, preparati biodinamici, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea,

selezione di lieviti indigeni

Uve 100% di proprietà

Certificazione biodinamico certificato

