

CAIAROSSA 2022

IGT TOSCANA ROSSO

*"Le cœur de notre vignoble historique, un vin profond et complexe
avec une élégance italienne envoûtante."*



CAIAROSSA

Riparbella
Toscana

CAIAROSSA 2022

IGT TOSCANA ROSSO

32% Cabernet Franc, 26% Syrah, 17% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot,
7% Sangiovese, 5% Petit Verdot, 1% Grenache.



Millésime 2022

Le millésime 2022 incarne tout le caractère de la côte toscane.

Après un hiver doux et peu pluvieux, le printemps a offert des précipitations régulières de mars à mi-mai, rechargeant les réserves hydriques des sols. L'été s'est installé tôt, apportant des journées chaudes et ensoleillées jusqu'au 13 août, date à laquelle une dépression salvatrice a laissé place à une semaine de pluies rafraîchissantes. Ce répit bienvenu a ensuite favorisé une maturation lente et homogène, préservant fraîcheur aromatique et complexité. Les vendanges, menées sous un ciel idéal, ont livré des raisins d'une qualité remarquable.

Dans le verre, Caiarossa 2022 se distingue par un toucher de bouche soyeux, un équilibre exceptionnel et une élégance racée.

Vinification

Vendanges:

Manuelles pendant 3 semaines environ. Nous avons démarré le 6 septembre avec les premiers Merlot "Sopra" de Podere Serra All'Olio et avons terminé le 19 septembre avec le Petit Verdot.

Fermentations:

Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés séparément dans des cuves en béton et en bois, avec des fermentations lentes et des extractions douces.

Elevage:

Quand la fermentation malolactique est terminée, les cépages sélectionnés pour Caiarossa sont assemblés. Le vin est ensuite élevé pendant environ 14 mois : 10 % en grands fûts de chêne (25 hL), le reste en barriques françaises avec 25 % de bois neuf.

Alcool:

14 %.