

# ORO DI CAIAROSSA 2020

IGT TOSCANA

100% Petit Manseng



## Condizioni Climatiche

### **La 2020, un'annata luminosa!**

*Le temperature invernali sono state miti, con un inizio di primavera fresco seguito da un aprile ed un maggio con temperature superiori alla media. Dopo le abbondanti piogge della prima settimana di giugno, l'estate è proseguita senza precipitazioni, con notti fresche e giornate calde. Un cielo limpido e luminoso ha caratterizzato la stagione estiva fino alla fine di agosto, quando una pioggia ha dato alla piante vitalità permettendo alle uve di maturare correttamente.*

## Vinificazione

### Vendemmia:

*La vendemmia tardiva ci ha consentito di raggiungere un perfetto equilibrio tra zuccheri ed acidità. Il Petit Manseng è stato raccolto a mano il 25 ottobre.*

### Vinificazione:

*I grappoli interi vengono selezionati e successivamente pressati delicatamente. La fermentazione alcolica avviene in barriques di rovere francese.*

### Affinamento:

*Il vino affina nelle stesse barriques utilizzate per la fermentazione alcolica. L'affinamento in barriques è di circa 10 mesi.*

### Alcol:

12,5%