

CAIAROSSA 2020

IGT TOSCANA ROSSO

28% Cabernet Franc, 23% Syrah, 18% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot,
13% Sangiovese, 4% Petit Verdot, 1% Grenache.



Millésime 2020

Un millésime éclatant

Après un hiver aux températures plutôt douces, le printemps démarre dans la fraîcheur. Les mois d'avril et mai bénéficient de températures (maximales et minimales) supérieures à la moyenne. Des pluies abondantes marquent la première semaine de juin suivie d'un été sans aucune précipitation, avec des nuits fraîches et des températures maximales dans la moyenne. L'été profite d'un ciel clair et lumineux jusqu'à la fin août, suivi par des pluies bienfaitrices qui donnent aux vignes une nouvelle vitalité et favorisent une bonne maturation des baies. Les raisins du millésime 2020 ont de très beaux tanins, soyeux et bien mûrs sur l'ensemble des parcelles. Les vendanges ont été plus courtes qu'à l'accoutumée démarrant à la fin août et se terminant le 22 septembre.

Vinification

Vendanges:

Manuelles pendant 4 semaines environ. Nous avons démarré le 5 septembre avec les premiers Merlot de Podere Serra All'Olio et avons terminé le 21 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 spontanées lentes et des extractions douces.

Elevage:

Une fois la fermentation malolactique terminée, nous procédons à l'assemblage de Caiarossa. Le vin assemblé poursuit ensuite son élevage en barriques (dont 1/3 de bois neuf) pendant 14 mois.

Alcool:

14,5%

caiarossa.com