

ORO DI CAIAROSSA 2020

IGT TOSCANA

100% Petit Manseng



Millésime 2020

Un millésime éclatant!

L'année 2021 a été caractérisée par un hiver froid et humide, avec des températures allant jusqu'à -3 °C en février.

Le mois de mars a été sec avec des températures maximales supérieures à la moyenne, ce qui a accéléré la germination.

Le printemps, en revanche, a été frais et pluvieux, avec une gelée enregistrée le 8 avril. Grâce à l'arrivée d'un anticyclone à la fin du mois de mai, le temps est resté sec et stable jusqu'à la fin du mois d'août. Ces conditions climatiques ont permis aux raisins d'atteindre leur pleine maturité, tout en conservant une bonne acidité et un excellent caractère aromatique.

Vinification

Vendanges:

Les vendanges tardives ont permis d'obtenir un équilibre parfait entre les sucres et l'acidité. Le Petit Manseng a été récolté à la main le 25 octobre.

Fermentations:

Les raisins entiers sont d'abord pressés délicatement. La fermentation alcoolique spontanée a lieu dans des barriques de chêne français.

Elevage:

Le vin vieillit dans les mêmes barriques que celles utilisées pour la fermentation alcoolique pendant 12 mois.

Alcool :

12,5%