

ARIA DI CAIAROSSA 2020

IGT TOSCANA ROSSO

32% Cabernet Franc, 24% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 7% Grenache



Condizioni Climatiche

Un'annata luminosa!

Le temperature durante l'inverno sono state miti, mentre la primavera ha avuto un inizio fresco seguito da temperature superiori alla media nei mesi di aprile e maggio. Dopo le abbondanti piogge della prima settimana di giugno, l'estate è proseguita senza precipitazioni con temperature sopra la media durante il giorno e notti fresche. Il cielo sereno ha dominato per tutta la stagione estiva fino alla fine di agosto, quando una pioggia significativa ha rinfrescato le temperature garantendo una perfetta maturazione delle uve. Nel complesso, le uve dell'annata 2020 mostrano un'elevata qualità, tannini gentili e ben maturi.

Vinificazione

Vendemmia:

La vendemmia, completamente svolta a mano, è iniziata nei nostri vigneti di Nocolino il 27 agosto e si è conclusa il 16 settembre.

Vinificazione:

Le varietà di ogni parcella vengono vinificate separatamente in troncoconici di legno e in vasche di cemento, con fermentazioni lente ed estrazioni delicate.

Affinamento:

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene assemblato e travasato in barriques di rovere francese per circa 13 mesi

Alcol:

14,5%