

ARIA DI CAIAROSSA 2020

IGT TOSCANA ROSSO

32% Cabernet Franc, 24% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 7% 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 27 Août avec le Merlot et avons terminé le 18 septembre avec le Cabernet Franc.

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:

Les vins ont été assemblés juste après les fermentations malolactiques. Puis Aria di Caiarossa a continué son élevage en foudres 13 mois.

Alcool:

14,5%