

CAIAROSSA BIANCO 2021

IGT TOSCANA BIANCO

50% Chardonnay, 50% Viognier



Millésime 2020

Un millésime éclatant

Le millésime 2021 a été marqué par un hiver froid et humide, avec des températures minimales de -3 °C en février. Mars a été sec avec des températures maximales supérieures à la moyenne, ce qui a accéléré la pousse. La suite du printemps a été fraîche et pluvieuse, avec du gel le 8 avril. Grâce à l'arrivée d'un anticyclone fin mai, le temps est resté sec et stable tout au long du mois d'août. Cela a permis aux raisins de parfaitement mûrir tout en préservant une bonne acidité et un excellent caractère aromatique.

Vinification

Vendanges:

Récolte manuelle du Chardonnay les 18 et 20 août, puis le Viognier le 23 août.

Fermentations:

Les grappes entières sont refroidies puis délicatement pressurées. La fermentation alcoolique a lieu dans des fûts de chêne français pour le Chardonnay et dans des amphores et des cuves en ciment pour le Viognier. Afin de préserver la fraîcheur et les qualités aromatique de nos vins blancs, nous n'effectuons aucune fermentation malolactique.

Elevage:

Les deux variétés sont élevées dans les mêmes cuves utilisées pour la fermentation alcoolique. Nous bâtonnons les lies 1 à 3 fois par semaine jusqu'en mai où a lieu l'assemblage final.

Alcool:

13%