

GRAPPA DI CAIAROSSA 2008

IGT TOSCANA



Condizioni climatiche

Un'annata brillante.

La stagione è iniziata in anticipo, con precipitazioni medie in marzo e aprile. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da precipitazioni più abbondanti, che hanno creato qualche difficoltà alle varietà sensibili (Merlot, Sangiovese e Alicante). Dal 20 giugno a metà ottobre, l'estate è stata molto secca, con una sola precipitazione significativa al mese. Le temperature sono state leggermente superiori alla media. Le condizioni sono state favorevoli a una buona maturazione delle uve, che hanno mantenuto una dimensione ridotta e un'elevata concentrazione. In sintesi, la 2008 è stata un'annata di alta qualità ma con basse rese.

Vinificazione

Dopo la svinatura le vinacce vengono pressate delicatamente e immediatamente inviate in distilleria. Una volta distillata, la grappa trascorre 22 mesi in barriques di rovere francese precedentemente utilizzate per la vinificazione di Oro di Caiarossa. Il legno conferisce alla grappa il tipico colore ambrato, donandole un bouquet intenso e un gusto pieno e rotondo.