

ARIA DI CAIAROSSA 2019

IGT TOSCANA ROSSO

*"L'espressione della complessità del terroir
del nostro vigneto più alto a Nocolino"*



CAIAROSSA

Riparbella
Toscana

ARIA DI CAIAROSSA 2019

IGT TOSCANA ROSSO

30% Merlot, 25% Cabernet Franc, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Grenache.



Condizioni Climatiche

Il 2019 sarà ricordato come una delle annate più omogenee e di qualità degli ultimi anni. Nel corso dei mesi estivi abbiamo avuto temperature nella media con notti più fresche. Abbiamo registrato 6 precipitazioni (3 a Luglio e 3 ad Agosto) che hanno aiutato ad evitare lo stress idrico e hanno creato le condizioni perfette per iniziare la stagione di maturazione. Grazie alle condizioni climatiche eccellenti e della maggiore freschezza dei vigneti di Nocolino siamo riusciti a raccogliere le uve di ogni parcella leggermente in ritardo rispetto alla media raggiungendo la maturazione perfetta e riuscendo a mantenere acidità e equilibrio.

Vinificazione

Vendemmia:

La vendemmia a mano del Podere Nocolino è iniziata il 29 Agosto e si è conclusa il 25 Settembre.

Vinificazione:

Le diverse varietà delle singole parcelle vengono vinificate separatamente in vasche di cemento e legno, con fermentazioni lente ed estrazioni delicate.

Affinamento:

Dopo la fermentazione malolattica, le varietà vengono selezionate ed assemblate. Successivamente, il blend viene affinato per circa 13 mesi in barriques di rovere francese, utilizzando circa il 20% di legno nuovo.

Alcohol:

14 %.

caiarossa.com