

ARIA DI CAIAROSSA 2021

IGT TOSCANA ROSSO

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



CAIAROSSA

Riparbella
Toscana

ARIA DI CAIAROSSA 2021

IGT TOSCANA ROSSO

31% Merlot, 30% Cabernet Franc, 16% Syrah,
14% Cabernet Sauvignon, 9% Grenache.



Condizioni Climatiche

L'annata 2021 è stata caratterizzata da condizioni meteorologiche variabili, con un periodo di scarse precipitazioni. Durante l'inverno, in particolare a febbraio, si sono registrate temperature sotto lo zero, mentre un marzo asciutto e con temperature superiori alla media ha favorito il germogliamento delle viti. La primavera è proseguita con temperature più fresche e maggiore umidità, mentre alla fine di maggio un sistema di alta pressione ha introdotto un clima caldo e asciutto, che si è protratto fino alla fine di agosto, quando una pioggia rigenerante ha rinfrescato l'aria e il suolo. Le belle giornate sono proseguite fino alla fine di settembre, assicurando una maturazione fenolica ottimale delle uve. Le varietà che compongono Aria di Caiarossa sono selezionate dal vigneto di Nocolino, caratterizzato da una maggiore altitudine, dalla vicinanza al mare e da un suolo ricco di marne, scisto e materiale vulcanico. Questi fattori hanno conferito alle uve un straordinario equilibrio tra mineralità e struttura, dando vita a un vino di grande eleganza.

Vinificazione

Vendemmia:

La vendemmia completamente svolta a mano è iniziata il 2 settembre con la raccolta del Merlot da Nocolino e si è conclusa il 18 dello stesso mese con la raccolta del Cabernet Sauvignon «Belvedere» del vigneto Nocolino.

Vinificazione:

Tutte le varietà di ogni parcella sono state vinificate separatamente in vasche di legno e cemento, 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:

14,5 %.

caiarossa.com