

ARIA DI CAIAROSSA 2022

IGT TOSCANA ROSSO

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



CAIAROSSA

Riparbella
Toscana

ARIA DI CAIAROSSA 2022

IGT TOSCANA ROSSO

27% Merlot, 24% Syrah, 22% Cabernet Franc
21% Cabernet Sauvignon, 6% Grenache.



Condizioni Climatiche

La vendemmia 2022 è stata caratterizzata da un **clima tipico della Costa Toscana**. L'inverno ha registrato temperature miti e scarse precipitazioni, seguito da una primavera con abbondanti piogge da marzo a metà maggio. L'estate è arrivata in anticipo e ha continuato con giornate calde e soleggiate. Questo trend è stato interrotto il 13 agosto da un sistema di bassa pressione che ha portato piogge rinfrescanti per circa una settimana. Queste condizioni hanno donato vitalità alle viti, permettendo omogeneità nella maturazione delle uve. **Nel vigneto di Nocolino**, abbiamo anticipato leggermente l'inizio della vendemmia, per garantire la migliore armonia tra freschezza e maturità.

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 16 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:

Al termine della fermentazione malolattica i vini selezionati per Aria di Caiarossa vengono assemblati e affinati per circa 13 mesi: il 30% del blend in botte grande (25 hl), il resto i barriques di rovere francese, usando il 15% di legno nuovo.

Alcohol:

14 %.