

# CAIAROSSA 2019

## IGT TOSCANA ROSSO

*"Il cuore del nostro primo e più antico vigneto, un vino di spessore, di passione e dal carattere complesso, fine ed armonioso."*



CAIAROSSA

Riparbella  
Toscana

# CAIAROSSA 2019

## IGT TOSCANA ROSSO

26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache.



## Condizioni climatiche

Il 2019 verrà ricordato come una delle annate più omogenee e di alta qualità degli ultimi anni. Durante i mesi estivi, le temperature giornaliere sono state nella media, alternate a notti più fresche. Le precipitazioni registrate a luglio e agosto sono state fondamentali per prevenire lo stress idrico, creando condizioni ideali per l'inizio della maturazione. La vendemmia è iniziata leggermente più tardi del solito, con la raccolta delle prime uve di Merlot il 6 settembre. Le condizioni climatiche di questo mese sono state eccellenti, permettendoci di disporre di tutto il tempo necessario per selezionare e raccogliere ciascuna varietà da ogni parcella, garantendo un perfetto equilibrio tra freschezza e maturità.

## Vinificazione

### Vendemmia:

La vendemmia, completamente svolta a mano, è iniziata il 6 settembre con il Merlot e si è conclusa alla fine del mese con il Petit Verdot.

### 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 per creare Caiarossa. Successivamente, il blend viene affinato per circa 14 mesi in barriques di rovere francese, di cui il 30 % legno nuovo.

### Alcol:

14,5 %.