

CAIAROSSA 2022

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 2022

IGT TOSCANA ROSSO

32% Cabernet Franc, 26% Syrah, 17% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot,
7% Sangiovese, 5% Petit Verdot, 1% Grenache.



Condizioni climatiche

Il 2022 è stato caratterizzato da un clima tipico della Costa Toscana. L'inverno ha registrato temperature miti e mesi poco piovosi seguito da una primavera con precipitazioni abbondanti da Marzo a metà Maggio. L'estate è arrivata in anticipo ed è proseguita con giornate calde e soleggiate. Questo trend è stato interrotto il 13 di Agosto da un sistema di bassa pressione che ha donato piogge ristoratrici, rinfrescando le temperature. Queste condizioni hanno favorito una maturazione lenta e progressiva delle uve donando tannini vellutati ed eleganti.

Vinificazione

Vendemmia:

La vendemmia completamente svolta a mano ha avuto inizio con la raccolta del Merlot Sopra Podere Serra all'Olio il 6 Settembre ed è terminata il 19 di Settembre con il Petit Verdot Sotto.

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: il 10% in botte grande (25 hL), il resto in barriques di rovere francese (25% legno nuovo).

Alcol:

14 %.