

# CAIAROSSA 2021

IGT TOSCANA ROSSO



CAIAROSSA

Riparbella  
Toscana

# CAIAROSSA 2021

## IGT TOSCANA ROSSO

30% Syrah, 20% Cabernet Franc, 16% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon,  
10% Sangiovese, 6% Petit Verdot, 2% Grenache.



### Conditions climatiques

Le millésime 2021 a connu des conditions climatiques particulièrement variées et exigeantes, avec des précipitations très faibles tout au long de l'année. L'hiver a été marqué par des températures négatives en février. Le mois de mars, quant à lui, est sec, avec des maximales supérieures à la moyenne, ce qui accélère le débourrement de la vigne. Après un printemps plutôt frais et pluvieux, l'arrivée d'un anticyclone à la fin mai stabilise les conditions météorologiques, garantissant un temps sec jusqu'à la fin août. Le mois de septembre offre des journées chaudes et ensoleillées, permettant de vendanger des raisins à une maturité phénolique optimale, caractérisés par des tanins remarquablement doux et soyeux.

### Vinification

#### Vendanges:

Les vendanges, entièrement réalisées à la main, ont démarré le 2 septembre avec le Merlot et se sont terminées le 21 septembre avec le Petit Verdot.

#### Fermentations:

Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés séparément dans deux types de cuves (en béton et tronconiques en bois), avec des fermentations spontanées lentes et des extractions douces.

#### Elevage:

Une fois la fermentation malolactique terminée, nous procédons à l'assemblage de Caiarossa, qui est ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 14 mois environ.

#### Alcool:

14,5%