



CAIAROSSA

THE LUXURY OF NATURE

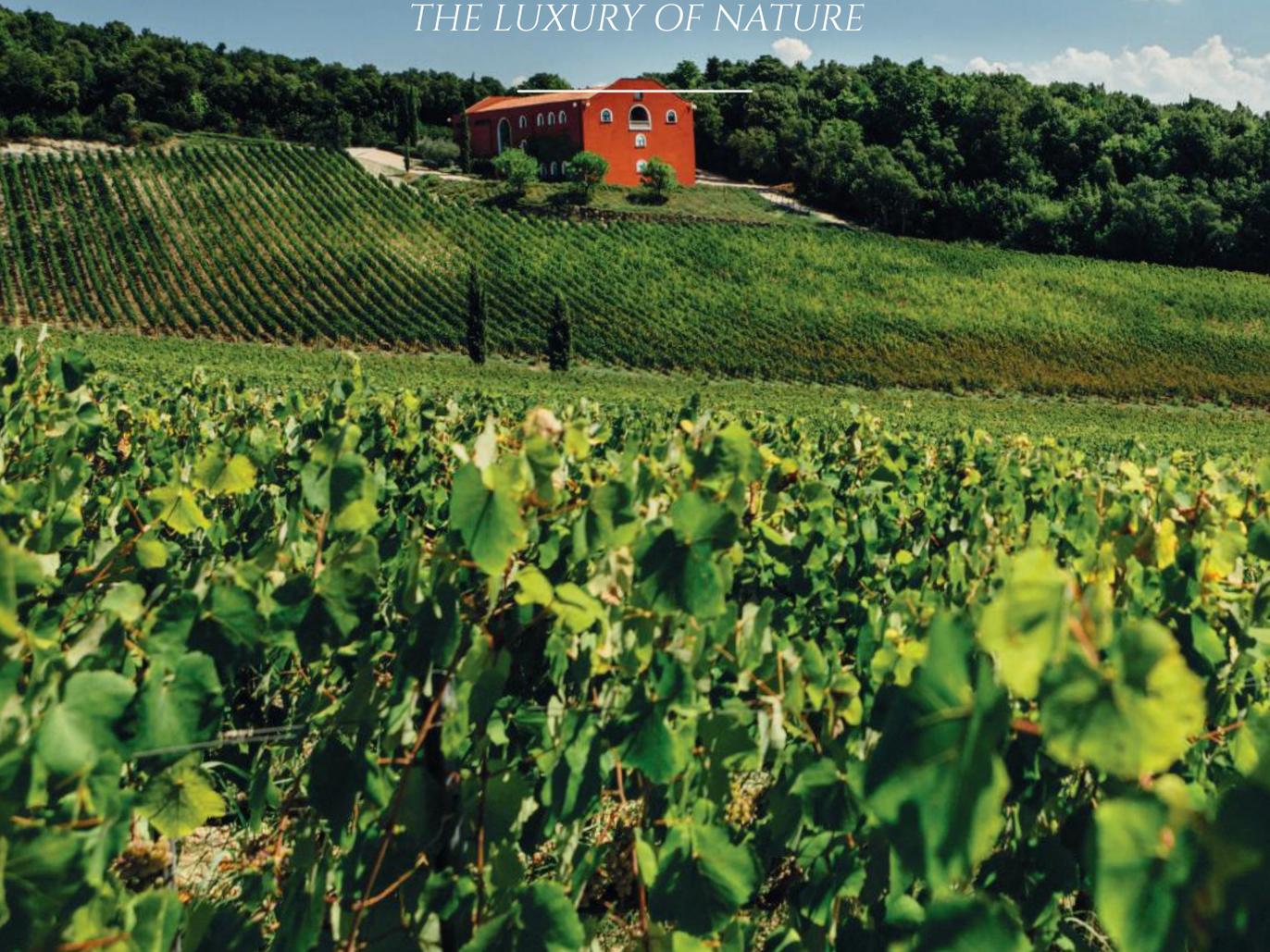


Un'antica testa di argilla di origine etrusca raffigurante il Dio greco Dioniso, risalente al IV secolo a.c., rinvenuta nei pressi di Volterra e oggi appartenente a Eric Albada Jelgersma. Dio della vegetazione e del vino, in particolare legato alla linfa vitale primigenita del cosmo e alla liberazione dei sensi, è la rappresentazione perfetta di ciò che desideriamo trasmettere con i nostri vini.

An ancient clay head of etruscan origin representing the greek God Dionysus and dating from the IV century b.c., discovered near the city of Volterra and now the property of Eric Albada Jelgersma. God of vegetation and of wine, particularly linked to the vital lymph, the first-born of the cosmos, and to the liberation of the senses, it is the perfect representation of what we wish to transmit with our wines.

IL LUSSO DELLA NATURA

THE LUXURY OF NATURE





LA STORIA

THE HISTORY

A pochi passi dal piccolo borgo medievale di Riparbella, sul versante sud-ovest di una collina rivolta verso il mare, si trova Caiarossa, circondata dalla macchia mediterranea che l'abbraccia proteggendola dai venti del nord.

La posizione è parte integrante del fascino della nostra azienda, che pur esistendo dal 1998, permette ai visitatori che vi giungono di sentirsi ogni volta i primi esploratori. L'antica villa padronale e la sua terra ghiaiosa e rossa, da cui deriva il nome dell'azienda, esiste invece da molti anni prima. Ed è proprio dal desiderio di creare un luogo in cui la produzione di vini di alta qualità si sposa con il rispetto della tradizione agricola, dell'ambiente e della bellezza, che Caiarossa nasce e cresce seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Dal 2004 la proprietà è di Eric Albada Jelgersma, gentleman olandese, che dedica larga parte della sua attività al mondo vitivinicolo e possiede anche Château Giscours e Château du Tertre in Francia, due Grand Crus classés in Margaux, Bordeaux.

Caiarossa is located just a short distance away from the medieval hamlet of Riparbella, on the southwestern slopes of a hill which turns towards the sea; the estate is surrounded by the Mediterranean brush land which embraces it and protects it from cold winds from the north.

The position of the estate is an integral part of the fascination of our winery, a property which, though existing since 1998, allows visitors who arrive to regularly feel themselves the initial explorers. The old villa of the former owners and the red, pebbly soil which has given its name to the house both date from a substantially previous period. And it was precisely this desire to create a place in which the production of high quality wine could be married to respect for agricultural traditions, for the environment, and for the natural beauty of the spot which gave birth to Caiarossa and helps it to continue to grow according to the principles of organic agriculture.

The property, since 2004, has belonged to Eric Albada Jelgersma, a Dutch gentleman who dedicates a large part of his time and energy to the viticultural world and also owns Château Giscours and Château du Tertre in France, two Crus Classés in the township of Margaux in Bordeaux.

UN LEGAME FRA TRADIZIONE
E INNOVAZIONE,
FRA UNIVERSO E UOMO

*THE PHILOSOPHY WHICH LINKS
INNOVATION AND TRADITION,
MAN AND THE UNIVERSE*

FILOSOFIA BIODINAMICA

BIO-DYNAMIC AS A PHILOSOPHY

Aderire a questa filosofia richiede uno sforzo importante volto a creare un rapporto di armonia fra Natura e Uomo, fra tutti gli esseri viventi e l'universo che li accoglie. Il terreno viene lavorato con compost prodotto con letame e residui della vinificazione, sovescio, preparati biodinamici e gestione dell'inerbimento con miscele di sementi biologiche.

Queste operazioni, aumentando l'attività biologica del terreno lo rendono vitale e le piante possono crescere in modo salutare. Gli interventi sulle viti vengono svolti in un'ottica di prevenzione e di stimolazione delle difese naturali. Lavoriamo con trattamenti a basso dosaggio di rame e zolfo uniti a degli estratti di varie piante o di alghe, antiparassitari a base di sostanze minerali naturali e creazione di "confusione sessuale" per il contenimento della popolazione degli insetti in vigna.

La gestione delle operazioni avviene seguendo i cicli cosmici e lunari; entrando, infatti, in risonanza con i ritmi dell'universo riusciamo ad amplificarne il loro effetto.

Adhering to this philosophy requires an important effort aimed at creating a harmonious rapport between Nature and Man, between all living beings and the universe which hosts them. The soil is worked with a compost produced from manure and the residues of the fermentation, green manure, bio-dynamic preparations, while the management of the soil's cover crop is carried out through the sowing of a mixture of biological seeds.

These operations, which increase the biological activity of the soil, give it vitality and assists the plants to grow healthily. The protection of the vines is carried out with an eye towards preventive action and on the stimulation of the natural defenses of the vines.

We work with low doses of copper and sulfur along with various plant extracts and seaweed, and we utilize as well, in order to combat insect pests in the vineyard, preparations composed of natural mineral substances together with "mating disruption" technique.

These operations are synchronized with cosmic and lunar cycles in order to enter into full resonance with the rhythms of the universe, reinforcing their effect.





LE SCELTE AMPELOGRAFICHE
AL SERVIZIO DELL'ETEROGENEITÀ
DEI SUOLI

*THE CHOICE OF THE GRAPES TO CULTIVATE
ON THE BASIS OF THE HETEROGENEOUS
CHARACTER OF THE SOILS*

I VIGNETI THE VINEYARDS

Ad oggi Caiarossa conta 70 ettari di cui la metà occupati da un bosco di querce, sughere e lecci. I primi 16 ettari di vigneto furono impiantati tra il 1998 e il 2000 ed a seguito di vari carotaggi e analisi del terreno fu evidente l'ampia diversità degli stessi: calcarei alle quote più basse, ricchi di macigno e sabbia ferrosa a quelle più alte. Ulteriori 15 ettari di vigneto sono stati impiantati tra il 2012 e il 2013 sul versante sud della collina di Nocolino, una località distante pochi chilometri dal centro di Riparbella, con terreni ricchi di argilla. La ricerca di vitigni che riuscissero ad esprimere al meglio questa eterogeneità dei suoli ha portato ad una selezione di sette varietà a bacca rossa: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Alicante e Syrah e tre a bacca bianca: Viognier, Chardonnay e Petit Manseng.

At the current moment Caiarossa owns 175 acres (70 hectares) of land, half of which occupied by oak, cork oak, and holm oak woods. The first 40 acres (16 hectares) of vineyards were planted between 1998 and 2000 and, following an ample series of soil sampling and analysis, it became evident that the soil composition was quite varied: calcareous at lower altitudes, rich in sandstone and sand, iron-rich at higher altitudes. An additional 37 acres (15 hectares) were planted between 2008 and 2013 on the southern slopes of the Nocolino hill, a site a few kilometers away from the center of Riparbella with clayey soils. The search for grapes which could express themselves at maximum levels on these soils led to a selection of seven red grape varieties: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante, and Syrah along with three white grape varieties: Viognier, Chardonnay, and Petit Manseng.



CAIAROSSA

Particella: Cabernet franc 1

Clone: 214

Portainnesto: 101-14

Filare N° 4

ARCHITETTURA E FILOSOFIA
SI UNISCONO PER LA REALIZZAZIONE
DI UN PROGETTO STRAORDINARIO

*ARCHITECTURE AND PHILOSOPHY
UNITED IN THE CREATION
OF AN EXTRAORDINARY PROJECT*



LA CANTINA

THE CELLAR

Forme, colori, luci, materiali ed orientamento della cantina hanno tratto ispirazione dagli studi di geo-biologia e dalla disciplina orientale del Feng Shui. Grazie alla naturale pendenza del terreno, abbiamo sviluppato la cantina su 4 livelli che sfruttando la forza di gravità evitano qualsiasi alterazione meccanica delle uve.

L'ingresso della struttura è rivolto verso il sorgere del sole, nella parte più alta. Dopo una attenta selezione manuale, gli acini, per forza di gravità, vengono trasferiti nei tini di cemento o di legno dove avviene la fermentazione alcolica, la macerazione e la fermentazione malolattica.

Successivamente il vino procederà, sempre per caduta, all'affinamento in barriques o botti di medie e grandi dimensioni al piano sotterraneo. Entrambe le fermentazioni si attivano spontaneamente, grazie a lieviti e batteri indigeni, così da poter esprimere al meglio il terroir.

La luce, elemento essenziale in natura è fondamentale nello studio della struttura. Due ampie vetrate permettono al sole di filtrare dall'alba al tramonto favorendo il benessere delle persone che lavorano all'interno. A completare questa cornice contribuisce anche la scelta dei colori delle pareti.

Il giallo amplifica la luminosità e rappresenta il sole e l'energia, il rosso all'esterno rievoca il colore del suolo dei vigneti che circondano la cantina, quel terreno che ha ispirato il nome dell'azienda, rosso come il vino che la rappresenta: Caiarossa.

The forms, colors, materials, and orientation of the cellar drew their inspiration from geo-biological studies and from the oriental philosophy of Feng Shui. Thanks to the natural sloping of the hill, the cantina extends over four different levels, in order to take advantage of the force of gravity to eliminate all forms of mechanical alteration of the harvested grapes. The entrance to the structure, its highest part, is turned towards the spot where the sun rises. After a careful manual selection of the crop, the grape berries fall, utilizing the force of gravity, into the cement and oak fermenting tanks below where the fermentation, the subsequent period of skin contact, and the malolactic fermentation all take place. In the subsequent stage the wine goes, again utilizing the force of gravity, into the small oak barrels and the medium and large-sized casks on the floor below. Both the regular and the malolactic fermentation are activated spontaneously by indigenous yeasts and bacteria in order to better express the specific character of the terroir.

Light, an essential element in nature, was fundamental in the study of the structure. Two ample glass walls permit sunlight to filter inside the cellar from sunrise to sunset, favoring the wellbeing of the persons who work inside. The choice of the color of the walls completes the overall picture. The yellow amplifies the luminosity and represents the both the sun and energy, while the red of the external parts evokes once again the soil of the vineyards which surround the cellar, that soil which inspired the name of the house, red like the wine which represents the estate: Caiarossa.



CAIAR

CALARESSA

CALARESSA

CALARESSA

ORION

CALARESSA

ORION
1977
100%

ROSSA





PERGOLAIA

IGT TOSCANA ROSSO

È il Sangiovese il vitigno che modella con classico accento toscano Pergolaia e la sua sapida eleganza: bouquet intenso, corpo morbido ed avvolgente, tannini dolci, bella profondità.

Following the Tuscan tradition, Sangiovese dominates in this blend, shaping Pergolaia into a wine of intense bouquet, seductive body with soft tannins and superb depth.

UVAGGIO: Principalmente Sangiovese con piccole quantità di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot.

TERRENO: Parzialmente argillo-calcareo, parzialmente sabbia ferrosa con sassi, altitudine tra i 150/250 metri s.l.m. terreni ad elevata pendenza.

VIGNA E RESA: Vigne piantate fra il 1999 e il 2000 con allevamento a cordone speronato. 9.050 piante ad ettaro e resa di 40hl di vino ad ettaro.

VENDEMMIA: A mano, nel mese di Settembre.

SELEZIONE DELLE UVE: In vigna e sul nastro di cernita.

VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce: 15-25 giorni.

Fermentazione alcolica: in tini da 50 ettolitri (soltanto lieviti indigeni) controllo della temperatura max. 28°C.

Rimontaggi o rottura manuale del cappello due volte al giorno durante la fermentazione alcolica (7/10 giorni), successivamente si effettua una volta al giorno fino a fine macerazione.

La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento e botti di legno.

INVECCHIAMENTO: Principalmente in vecchi tonneau da 500l per 12/14 mesi e poi altri 10 mesi in vasche di cemento o botti da 25hl.

***VARIETIES:** Mainly Sangiovese with small amount of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot.*

***SOIL:** Partially calcareous clay and partially ferric sand with high stone content.*

Between 150 and 250 meters above sea level, with steep slopes.

***VINEYARD AND YIELD:** Cordon trained, spur pruned.*

Vineyards planted in 1999 and 2000, 9.050 plants per hectare 40hl of wine per hectare.

***HARVEST:** By hand, in September.*

***SELECTION OF GRAPES:** A first time in the vineyard and then in the cellar on the sorting table.*

***VINIFICATION:** Maceration on the skins: Between 15 and 25 days.*

Alcoholic fermentation: in wooden casks of 50hl (only indigenous yeast) at controlled temperature max 28°C.

Two pumping-over for about 7 to 10 days, then once a day until the end of fermentation.

Malolactic fermentation: mostly in concrete tanks few times in wooden casks.

***AGEING:** Mainly in old tonneau of 500l for about 12 to 14 months.*

10 months in concrete or wooden tanks of 25hl.



ARIA DI CAIAROSSA

IGT TOSCANA ROSSO

Freschezza ed equilibrio sono le note distintive di Aria di Caiarossa, che con il suo blend di quattro vitigni introduce alla filosofia produttiva dell'azienda.

Si distingue per la morbidezza del suo approccio, per gli aromi balsamici, per i tannini di grande qualità.

Crispness and admirable balance are the hallmarks of Aria di Caiarossa, a blend of four noble varieties that mirrors the estate philosophy.

This wine is notable for its spicy balsam, velvety texture and dense, fine-grained tannins.

UVAGGIO: Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon.

TERRENO: Parzialmente argillo-calcareo, parzialmente sabbia ferrosa con sassi ad una altitudine tra i 150 e 330mt. s.l.m. con forte pendenza.

VIGNA E RESA: Cordone speronato, vigne piantate tra il 2007 e il 2013.
9.050 piante ad ettaro e resa 40 quintali di uva ad ettaro.

VENDEMMIA: A mano, nel mese di Settembre.

SELEZIONE DELLE UVE: Tre fasi: in vigna e sul nastro di cernita prima e dopo la diraspatura.

VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce: 15-25 giorni. Fermentazione alcolica: in tini da 50 ettolitri (soltanto lieviti indigeni) con controllo della temperatura max. 28°C. Rimontaggi o rottura manuale del cappello due volte al giorno durante la fermentazione alcolica (7/10 giorni), successivamente si effettua un rimontaggio al giorno fino a fine macerazione. La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento e botti di legno.

INVECCHIAMENTO: In barriques e tonneaux francesi per una media di 14 mesi usando circa il 15% di legno nuovo e altri 6 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

VARIETIES: Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon.

SOIL: Partially calcareous clay and partially ferric sand with high stone content.
Between 150 and 330 meters above sea level, with steep slopes.

VINEYARD AND YIELD: Cordon trained, spur pruned. Vineyards planted between 2007 and 2013.
9.050 plants per hectare 4000kg of grapes per hectare.

HARVEST: By hand in September.

SELECTION OF GRAPES: A first time in the vineyard and then in the cellar on the sorting table before and after destemming.

VINIFICATION: Maceration on skins: 15-25 days. Alcoholic fermentation: in vats of 50 hectoliters (only indigenous yeasts) with controlled temperature max.28°C. Daily twice pumping and batonnage during alcoholic fermentation (7/10 days), then once a day until the end of maceration.
The malolactic fermentation takes place in cement vats and wooden barrels.

AGEING: In barriques and French tonneaux for about 14 months, using 15% of new wood and 6 months in concrete tanks before bottling.



CAIAROSSA

IGT TOSCANA ROSSO

Vino armonioso, complesso e profondo, è l'espressione più nobile delle vigne di Caiarossa. Freschezza e mineralità risaltano in modo netto dalla fitta tessitura delle sette varietà a bacca rossa presenti nel blend.

*The purest expression of our vineyards, Caiarossa shows all the complexity and the nobility of our land.
The seven varieties in the blend weave together a perfect tapestry of the estate's terroir.
A true expression of the luxury of nature.*

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante.

TERRENO: Parzialmente argillo-calcareo, parzialmente sabbia ferrosa con sassi, in collina fra i 150 e i 220 metri sul livello del mare con forte pendenza.

VIGNA E RESA: Vigne impiantate nel 1999 e nel 2000 con allevamento a cordone speronato. 9.050 piante a ettaro e resa di circa 40 quintali di uva a ettaro.

VENDEMMIA: A mano per circa sei settimane fra fine Agosto e inizio Ottobre.

SELEZIONE DELLE UVE: Tre fasi: in vigna e sul nastro di cernita prima e dopo la diraspatura.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa di 2-4 giorni.

Macerazione sulle bucce totale: 20-30 giorni a seconda di varietà e terroir.

La fermentazione alcolica di ogni varietà, avviene separatamente in vasche di cemento e legno che variano da 10hl a 80hl, senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Rimontaggi e rottura manuale del cappello due volte al giorno per circa 9-12 giorni, successivamente un rimontaggio al giorno fino a fine macerazione.

La fermentazione malolattica si svolge in vasche di cemento o legno.

INVECCHIAMENTO: In barriques e tonneaux francesi nuove e di secondo o terzo passaggio per una media di 18 mesi usando circa 30% di legno nuovo. Si varia da 11 mesi per le uve più delicate, come Alicante, fino a 20 mesi per quelle più potenti, come Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

6 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

VARIETIES: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante.

SOIL: Partially calcareous clay and partially ferric sand with high stone content.

Between 150 and 220 meters above sea level, with steep slopes.

VINEYARD AND YIELD: Cordon trained, spur pruned planted in 1999 and 2000.

9.050 plants per hectare 4000kg of grapes per hectare.

HARVEST: By hand, for about 6 weeks from the end of August until the beginning of October.

SELECTION OF GRAPES: A first time in the vineyard and then in the cellar on the sorting table before and after destemming.

VINIFICATION: Maceration on the skins: Between 20 and 30 days, with first a few days of cold maceration.

Alcoholic fermentation for each different varieties: in wooden and concrete tanks from 10hl to 80hl (only indigenous yeast). Two pumping-over for about 9 to 12 days, then once a day until the end of the fermentation period. Malolactic fermentation: mostly in tanks and some in barrels.

AGEING: About 18 months into barrels from new to 3 years old.

About 30% of new oak. From 11 months for the most delicate grapes, Alicante, until 20 months for the most powerful ones, Petit Verdot and Cabernet Sauvignon.

6 months in concrete tanks before bottling.



ESSENZIA DI CAIAROSSA

IGT TOSCANA ROSSO

Solo in magnum, solo in annate straordinarie.

Le uve più intriganti e rappresentative, convergono in un vino che nasce per essere irripetibile.

Each vintage tells a different story, Essenzia aims to express it through the varieties showing their most accomplished personality. Produced only in the finest vintages and only in magnums.

UVAGGIO: A seconda dell'annata.

TERRENO: Parzialmente argillo-calcareo, parzialmente sabbia ferrosa con sassi.

VIGNA E RESA: Vigne impiantate fra il 1999 e il 2000 con allevamento a cordone speronato. 9.050 piante ad ettaro e resa di 30hl ad ettaro.

VENDEMMIA: A mano, nel mese di Settembre.

SELEZIONE DELLE UVE: Tre fasi: in vigna e sul nastro di cernita prima e dopo la diraspatura.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa di 2-4 giorni.

Macerazione sulle bucce totale: 20-30 giorni. La fermentazione alcolica in tini di legno da 50hl e cemento solo attraverso lieviti indigeni. Rimontaggi e rottura manuale del cappello due volte al giorno per circa 9-12 giorni e successivamente un rimontaggio al giorno fino a fine macerazione. La fermentazione malolattica si svolge in vasche di cemento o legno.

INVECCHIAMENTO: Dopo la fermentazione malolattica le differenti varietà, vinificate separatamente, sono affinate in barriques di diverse dimensioni e età a seconda delle loro caratteristiche, usando circa il 20% di barriques nuove per una media di 18 mesi e altri 6 mesi in botti grandi prima dell'imbottigliamento.

VARIETIES: *Depending on the vintage.*

SOIL: *Partially calcareous clay and partially ferric sand with high stone content.*

VINEYARD AND YIELD: *Cordon trained, spur pruned. Vineyards planted in 1999 and 2000. 9.050 plants per hectare 30hl per hectare.*

HARVEST: *By hand in September.*

SELECTION OF GRAPES: *A first time in the vineyard and then in the cellar on the sorting table before and after the destemming.*

VINIFICATION: *Maceration on the skins: Between 20 and 30 days, with first a few days of cold maceration. Alcoholic fermentation in wooden casks of 50hl (only indigenous yeast) and concrete tanks. Two pumping-over for about 9 to 12 days, then once a day until the end of fermentation. Malolactic fermentation: mostly in tanks and some in barrels.*

AGEING: *After the malo, the different varieties, vinified separately, are aged into barrels of different sizes and age, according to their own characteristics, using about 20% of new barrels, for an average of 18 months and 6 months in large oak barrels before bottling.*



CAIAROSSA BIANCO

IGT TOSCANA BIANCO

È un vino elegante ed equilibrato, ha l'ampiezza del mare che guarda le sue vigne, interpreta le varietà Viognier e Chardonnay coltivate sui terroir più calcarei dell'azienda. Vinificato ed affinato in legno per aumentarne la complessità.

This elegant and balanced wine is an expression of both varietal Viognier and Chardonnay cultivated on the most chalky terroir of the estate.

Vinified and aged in old oak to enhance its complexity.

UVAGGIO: Viognier e Chardonnay.

TERRENO: Parzialmente argillo-calcareo, parzialmente sabbia ferrosa con sassi, altitudine tra i 150/250 metri s.l.m. terreni ad elevata pendenza.

VIGNA E RESA: Cordone speronato su vigne impiantate nel 1999.
9.050 piante ad ettaro e resa di 33hl di vino ad ettaro.

VENDEMMIA: A mano a fine Agosto.

SELEZIONE DELLE UVE: Alla raccolta, in vigna.

VINIFICAZIONE: Pressatura diretta con i grappoli interi.

Fermentazione alcolica: in barrique, tonneaux e tino di acciaio (soltanto lieviti indigeni) per circa 2-3mesi.
Batonnage dei lieviti tra 1 e 3 volte a settimana fino al mese di Aprile.

INVECCHIAMENTO: In barriques e tonneaux francesi fino a Luglio, successivamente in vasche di cemento per due mesi.

VARIETIES: *Viognier and Chardonnay.*

SOIL: *Partially calcareous clay, and partially ferric sand with high stone content.
Altitude between 150 and 250m above sea level, steep slopes.*

VINEYARD AND YIELD: *Cordon trained spur pruned, vineyard planted in 1999.
9.050 vines per hectare, 33 hectoliters of wine per hectare.*

HARVEST: *By hand, end of August.*

SELECTION OF GRAPES: *Directly in the vineyard during harvest.*

VINIFICATION: *Immediate pressing of the whole bunches.*

*Alcoholic fermentation: in barrels and tonneaux (indigenous yeasts only) for approximately 2-3 months.
Stirring of the lees between 1 and 3 times a week until April.*

AGEING: *In barriques and tonneaux until July, then 2 months in concrete tank before bottling.*



ORO DI CAIAROSSA

IGT TOSCANA BIANCO VENDEMMIA TARDIVA

Il colore profondo e lucente rivela la vendemmia tardiva del Petit Manseng.
Oro che nel bicchiere si apre regalando una seducente trama aromatica, eleganza vellutata e una floreale freschezza.

*The grapes of this pure Petit Manseng are late-picked from a very chalky vineyard parcel.
The wine opens in the glass to reveal rich, seductive aromas, a velvety elegance, and an impressive fresh crispness.*

UVAGGIO: Petit Manseng in purezza.

TERRENO: Parzialmente argillo-calcareo e sabbia ferrosa con alto contenuto di sassi.
Altitudine fra i 150 e i 220 metri sul livello del mare con forte pendenza.

VIGNA E RESA: Vigne piantate 1999 con allevamento cordone speronato con densità 9.050 piante ad ettaro, 18 ettolitri ad ettaro.

VENDEMMIA: Tardiva tra fine Ottobre e seconda metà di Novembre, a mano.

SELEZIONE DELLE UVE: Alla raccolta in vigna.

VINIFICAZIONE: Pressatura diretta con i grappoli interi.
Fermentazione alcolica: in barriques nuove per circa un anno di fermentazione senza uso di lieviti selezionati.
Zuccheri residuale: circa 100g/l.

INVECCHIAMENTO: In barriques nuove 66% per un totale di 14 mesi.

VARIETIES: *Pure Petit Manseng.*

SOIL: *Partially calcareous clay and partially ferric sand with high stone content.
Between 150 and 220 meters above sea level, with steep slopes.*

VINEYARD AND YIELD: *Cordon trained, spur pruned. Vineyards planted in 1999.
9.050 vines per hectare, 18 hectoliters per hectare.*

HARVEST: *Late harvest, by hand between the end of October and the second part of November.*

SELECTION OF GRAPES: *Directly in the vineyard during harvest.*

VINIFICATION: *Immediate and long pressing of the whole bunches.
Alcoholic fermentation: in new barrels during 1 year (indigenous yeasts only).
Residual sugar: about 100g/l.*

AGEING: *66% in new barrels for a total of 14 months.*







ITALIA

TOSCANA

CAIAROSSA

Podere Serra all'Olio, 59 - 56046 Riparbella - Italia
T. +39 0586 699016 / 698025 - F. +39 0586 696749
info@caiarossa.com / www.caiarossa.com



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION NO. 1308\13

