

DRINKS.

Caiarossa Rosso IGT BIO 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40932019
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Caiarossa s.r.l Società Agricola, Loc. Serra all'olio 59, 56046 Riparbella, Pisa, Italy
Marque	Caiarossa
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	17-26 mois
Dégustation	Arômes équilibrés et complexes de bois de chêne, de tabac, de vanille, de chocolat, de mûre, de prune, de fruits sombres, de cuir, de terre, de fumée, de cerise, de fruits secs, de poivre, de réglisse et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 42% de Cabernet Franc, 25% de Merlot, 15% de Syrah, 6% de Cabernet Sauvignon, 6% de Petit Verdot, 5% de Sangiovese et 1% d'Alicante
Etiquette	graphique
Organique	Oui



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges, viandes blanches

Description

L'équipe de Caiarossa est engagée dans l'agriculture biodynamique, suivant une approche strictement écologique, qui met l'accent sur l'harmonie entre l'homme et la nature. La fertilité du sol est augmentée par l'introduction de divers engrais naturels. Ils s'appuient également sur des méthodes ancestrales pour renforcer les plantes et lutter contre les insectes nuisibles, en harmonie avec l'environnement - en suivant toujours les phases de la lune et les autres cycles cosmiques. Depuis 2005, les vins de Caiarossa sont certifiés biologiques et biodynamiques. En 1998, ils ont commencé à planter une zone de 16 ha. Quinze autres hectares ont été ajoutés entre 2008 et 2013. Le reste du terrain - 70 ha au total - est occupé par des arbres. Les vignobles de Caiarossa sont entourés de forêts denses.

Le Caiarossa Rosso est composé de sept cépages différents, dont le Cabernet Franc, le Merlot et la Syrah constituent la majorité. Les vendanges, au cours desquelles les meilleurs raisins sont déjà sélectionnés, sont effectuées à la main et durent environ six semaines, car le temps de maturation est différent pour chaque cépage. Une deuxième sélection s'ensuit dans la cave à vin sur la table de tri. Les cépages sont ensuite vinifiés séparément. La fermentation se déroule à température contrôlée dans des cuves en béton et des cuves en bois, et les peaux de raisin macèrent pendant 20 à 30 jours. Cette étape est suivie d'une fermentation malolactique. Ensuite, les vins sont transférés dans des fûts de chêne neufs et usagés, où ils reposent entre onze et vingt mois, selon le cépage. Après l'assemblage, le Caiarossa passe encore six mois dans des cuves en béton. Lors de la dégustation de la cuvée de vin rouge, qui a été constituée en 2003, des impressions de mûres, de prunes, de bois de chêne, de tabac, de vanille, de cerises, de cuir, d'épices et de violettes se dégagent. Le millésime 2019 conserve sa maturité de consommation jusqu'à l'année 2035.