

DRINKS.

Caiarossa Aria di Caiarossa IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7002319
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Caiarossa s.r.l Società Agricola, Loc. Serra all'olio 59, 56046 Riparbella, Pisa, Italie
Marque	Caiarossa
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Dans le verre, un rouge rubis intense. Au nez, il est balsamique avec des arômes d'herbes, d'épices, de baies mûres et de cerises. En bouche, il présente des notes de baies, de cuir, de cerise, de tabac et de menthe, doux et souple, des tanins bien intégrés, un fondant crémeux et une finale persistante.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Cabernet Franc, Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon
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, volaille, veau et bœuf, agneau

Description

L'équipe de Caiarossa s'est engagée dans l'agriculture biodynamique et suit donc une approche strictement écologique qui met l'accent sur l'harmonie entre l'homme et la nature. La fertilité du sol est augmentée grâce à l'apport de différents engrais naturels. Pour renforcer les plantes et contrôler les insectes nuisibles, on s'appuie également sur des méthodes éprouvées qui sont en harmonie avec l'environnement - en suivant toujours les phases lunaires et autres cycles cosmiques. Depuis 2005, les vins de Caiarossa sont certifiés biologiques et biodynamiques. En 1998, on a commencé à planter une surface de 16 ha. Quinze autres hectares ont été ajoutés entre 2008 et 2013. Le reste des terres - 70 ha au total - est occupé par des arbres. C'est ainsi que les vignobles de Caiarossa sont entourés de forêts denses.

L'Aria di Caiarossa est produit à base de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Syrah. Les vendanges, au cours desquelles les meilleurs raisins sont déjà sélectionnés, ont lieu à la main en septembre. Une deuxième sélection suit dans la cave sur la table de tri. La fermentation a lieu à température contrôlée dans des cuves en béton, où les peaux de raisin macèrent entre 15 et 25 jours. La fermentation malolactique a lieu à la fois dans les cuves en béton et, plus tard, dans des fûts en bois. Au total, le vin rouge est élevé pendant 20 mois. Lors de la dégustation, des impressions de chêne, de tabac, de cuir, de terre, de pruneaux, de baies, de cerises et d'épices se dégagent.