CAIAROSSA

Toscana

Riparbella (PI)

Caiarossa

ETTARI VITATI	METODO DI COLTIVAZIONE	NUMERO BOTTIGLIE	NON IN VENDITA A:	DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA
32	BIODINAMICO	130.000	SI / PI / LI / LU / GR / MS / SP	

A pochi passi da Riparbella, sul versante ovest di una collina rivolta verso il mare, si trova Caiarossa, circondata dalla macchia mediterranea che l'abbraccia proteggendola in modo naturale.
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 di questi luoghi, dell'ambiente e della bellezza che si coglie nella semplicità, che Caiarossa nasce e cresce seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, certificata da Demeter dal 2005. Dal 2004 la proprietà è della famiglia Albada Jelgersma, che dedica larga parte della loro attività al vino e possiede anche Château Giscours e Château du Tertre in Francia, due Grand Crus Classé in Margaux, Bordeaux.



"Caiarossa nasce e cresce seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, certificata da Demeter dal 2005."







"PERGOLAIA" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Principalmente Sangiovese, Cabernet Franc o Cabernet Sauvignon e Merlot

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in tini di cemento o legno. Affinamento in botti da 15/20 hl per 12/14 mesi e poi 10 mesi in vasche di cemento o botti.

Produzione
40.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt / 9 lt

Tappo
Sughero



"ARIA DI CAIAROSSA" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Merlot

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce 15-25 giorni, fermentazione alcolica in tini. 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.

Produzione
40.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"CAIAROSSA" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante

Vinificazione e affinamento
Macerazione prefermentativa di 2/4 gg. e sulle bucce totali 20/30 gg. Fermentazione alcolica separata in vasche di cemento o legno. Invecchiamento in barriques e tonneaux francesi nuove, per una media di 18 mesi. 6 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

Produzione
35.000 bottiglie

Formato Vendita
375 ml / 750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

Tappo
Sughero



"CAIAROSSA BIANCO" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Viognier, Chardonnay

Vinificazione e affinamento
Pressatura diretta con i grappoli interi. Fermentazione alcolica in vasche di cemento o legno per circa 6mesi. Batonnage dei lieviti da 1 a 3 volte a settimana. 3 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

Produzione
5.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"PERGOLAIA BIANCO" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Vermentino, Viognier e Chardonnay

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio, affinamento in cemento e anfora.

Produzione
6.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"ORO DI CAIAROSSA" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Petit Manseng in purezza

Vinificazione e affinamento
Pressatura diretta con i grappoli interi. Fermentazione alcolica in barrique nuove per circa 8/10 mesi. Invecchiamento in barriques nuove (66%) per 14 mesi.

Produzione
1.400 bottiglie

Formato Vendita
500 ml

Tappo
Sughero



GRAPPA DI CAIAROSSA BIANCA

Tipologia
Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto
Vinacce di "Caiarossa"

Produzione
1.000 bottiglie

Formato Vendita
500 ml

Tappo
Sughero



GRAPPA DI CAIAROSSA RISERVA

Tipologia
Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto
Vinacce di "Caiarossa"

Produzione
1.000 bottiglie

Formato Vendita
500 ml

Tappo
Sughero

Una terra, tre cantine: Caiarossa, Duemani e Tenuta Prima Pietra si sono unite per esprimere in un vino l'essenza di Riparbella, un piccolo borgo medievale che si affaccia sulla Costa Toscana, in collina a pochi chilometri dal mar Tirreno.



"TRESORO" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Cabernet Sauvignon (Caiarossa)
Cabernet Franc (Duemani)
Merlot (Tenuta Prima Pietra)

Vinificazione e affinamento
20 gg anfora di cocciopesto. 14 mesi in barrique di rovere francese di 1° e 2° passaggio. 2 mesi in anfora di cocciopesto prima dell'imbottigliamento.

Produzione
2.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"ESSENZIA DI CAIAROSSA" TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Selezionate di volta in volta

Vinificazione e affinamento
I metodi di vinificazione e affinamento vengono decisi a seconda della varietà selezionata per ottenerne la migliore espressione possibile. Annate prodotte 2009, 2011, 2012, 2013.

Produzione
500 bottiglie

Formato Vendita
1,5 lt

Tappo
Sughero