



CAIAROSSA

Riparbella (PI)

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.



NUMERO BOTTIGLIE

130.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

32

Non in vendita a:
SI / PI / LI / LU



"PERGOLAIA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' 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 e' 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 tonneau 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 e' 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 tonneau 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 e' fatto

Vignier, Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura diretta con i grappoli interi. Fermentazione alcolica in vasche di cemento o legno per circa 6 mesi. 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



"ORO DI CAIAROSSA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' 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
RISERVA

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale e' 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 e' 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 Bianco

Uve col quale e' 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. Animate prodotte 2009, 2011, 2012, 2013.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

1,5 lt

Tappo

Sughero