PERGOLAIA 2014

igt toscana rosso

Una moderna interpretazione della tradizione toscana, attraverso il suo vitigno principe: il Sangiovese.

CAIAROSSA

CONDIZIONI CLIMATICHE

L'annata 2014 ha portato a una vendemmia piena di sfide! La stagione è iniziata con un periodo di pioggia che ha anticipato la vendemmia e ha richiesto una maggiore reattività in campo. La chiave per far fronte ad una estate, tra le più complicate degli ultimi 20 anni, è stata l'accurata gestione della parte aerea, che ha permesso di disporre delle migliori condizioni. Il ritmo è progressivamente rallentato dovuto alla molta pioggia e alle basse temperature. Grazie alla perfetta crescita delle foglie nell'annata 2014 e alla vendemmia verde le viti non hanno sviluppato attacchi fungini, e abbiamo concluso la vendemmia nei tempi regolari. La insolita maturazione ci ha permesso di ottenere frutti eccezionali e vini eleganti, con un equilibrio maggiore verso acidità, invece che l'alcol, comparato alle altre vendemmie.

VINIFICAZIONE

Vendemmia: A mano nel mese di Settembre.

Fermentazione: Macerazione sulle bucce: 15-25 giorni. Fermentazione alcolica: in tini di cemento da 50 ettolitri (soltanto lieviti indigeni) controllo della temperatura max. 28°C.

Invecchiamento: Principalmente in botti di legno da 15 hl per 12/14 mesi e poi altri 10 mesi in vasche di cemento o botti da 25HL.

Data di imbottigliamento: 20 Giugno 2017

Varietà: Sangiovese (80%), Merlot (10%) Cabernet Sauvignon (5%), Cabernet Franc (3%).

Alcool: 13%

Produzione: 40.000 0.75L bottles