



## Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Specialità di Pisa

**Descrizione:**

Questo complesso Supertoscano è composto da ben sette varietà di uva rossa. Il Cabernet Franc, con una percentuale di oltre il 40%, costituisce la base e la spina dorsale di questo vino rosso. Il 2003 è stata la prima annata prodotta dal Caiarossa. L'azienda vinicola lavora in modo biodinamico ed è certificata Demeter dal 2005.

**Profilo aromatico:**

Rosso rubino potente fino al disco. Naso aristocratico, con aromi di ribes rosso, marasca, cannella e pane bruno tostato, per finire con cacao e una nota di camoscio. Attacco elegante e leggero, seguito da aromi espressivi e molto intensi, oltre a molta frutta rossa e nera, note tostate, torrone e cioccolato al latte, nonché pepe bianco; i tannini sono sapientemente integrati, finale espressivo, che promette un grande potenziale.

**Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit V Sangiovese, 2% Grenache

**Numero articolo:** 1028020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.