

# ARIA DI CAIAROSSA 2013, CAIAROSSA

103462QC-STK | 750MLX6 | 14.00 %

COULEUR  
**ROUGE**

CÉPAGE  
SYRAH, CAB FRANC, CAB SAUVIGNON, MERLOT, ALICANTE

PAYS  
ITALIE

RÉGION  
TOSCANE

APPELLATION  
IGT TOSCANA

MILLÉSIME  
2013

**54,00 \$**



## VOTRE APPRÉCIATION

COULEUR

---

---

---

---

---

---

---

---

LE BOUQUET

---

---

---

---

---

---

---

---

LA BOUCHE

---

---

---

---

---

---

---

---

TERROIR

**Composé partiellement d'argile calcaire et partiellement de sable ferreux, avec une forte proportion de pierres.**

NOTES DE DÉGUSTATION

**La Toscane à son meilleur. La biodynamie pratiquée à Riparbella renforce la vitalité du sol et la protection naturelle des vignes, ce qui confère à ce vin une minéralité intense qui exige de le passer en carafe 45 minutes avant de le servir. Ce grand vin est remarquable par son côté balsam**

PRODUCTEUR

**CAIAROSSA**

AGRICULTURE

**Biodynamie**

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

**Macération sur peaux : de 15 à 25 jours.  
Fermentation alcoolique : en cuves de 50 hectolitres (en présence de levures indigènes uniquement) à température contrôlée de 28 °C maximum. Remontage et bâtonnage deux fois par jour pendant la fermentation alcoolique (de 7 à 10 jours), puis une f**