



## 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  
GR / MS / SP



**"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 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 è fatto**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione pre-fermentativa 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 è fatto**

Viognier, 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 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**  
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 Bianco

**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. Animate prodotte 2009, 2011, 2012, 2013.

**Produzione**

500 bottiglie

**Formato Vendita**

1,5 lt

**Tappo**

Sughero