



## BARONE RICASOLI

### CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro ist das Endprodukt einer Entwicklung, die in den neunziger Jahren begann, als Francesco Ricasoli das Unternehmen übernahm und den Impuls für den modernen Weg der Forschung gab. Dieser Wein gibt all jenen Recht, die glauben, dass es der beste Ausdruck des Terroirs ist, wenn die Typizität einer Rebsorte ganz neue Eigenschaften annimmt, die sich unmöglich an anderen Orten mit denselben Charakteristiken wiederholen lassen. Heute ist Casalferro ein reiner Merlot, der einer einzigen Bodenparzelle entstammt und seine perfekte Grazie und Fülle daraus bezieht.

PRODUKTIONSGEBEIT  
Gaiole in Chianti

Die Lage Casalferro befindet sich auf einer Höhe von 350 - 400 m mit südlicher Ausrichtung. Die Böden stammen aus dem Paleozän-Eozän und sind Teil der geologischen Formation namens „Monte Morello“. Es sind braune Böden von feiner tonhaltiger Textur, subalkalischem PH-Wert und sehr kalkhaltig. Sie verfügen über einen geringen Gehalt an organischen Substanzen, sind gut drainiert, sehr steinig und haben eine mittlere Kapazität, Wasser zu speichern.



### 2008

#### WETTER

Nach einem eher milden Winter waren die ersten Frühlingsmonate von wenigen Regenfällen gekennzeichnet. Der Juni war dagegen ungewöhnlich regenreich. In der zweiten Junihälfte setzten die Regenfälle aus und die Temperaturen wurden sommerlich warm. Sie lagen aber im Durchschnitt ohne besondere Spitzen. Sowohl gegen Mitte August als auch Mitte September regnete es erneut.

Anfang September wurden die Merlot-Trauben geerntet. Erstens wurden die Weinberge mit den reifsten Trauben geerntet und dann die höchstgelegenen Lagen. Die Merlot-Trauben haben sehr lang, zwischen 14 und 18 Tagen, vergoren. Das ermöglichte eine optimale Farbenextraktion.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Brillantes, intensives Rubinrot. In der Nase zeichnet er sich durch seine intensiven balsamischen und würzigen Noten aus. Kakao, Pfeffer, Lakritze und Zimt verbinden sich mit den reifen roten Beeren. Im Mund ist er mächtig und angenehm. Die roten Beeren mischen sich erneut mit Gewürzen und süßen, eleganten Tanninen von den für den Ausbau gebrauchten Holzarten. Dieser Merlot kommt 100% aus Brolio. Er ist ein Merlot mit den typischen Ecken und Kanten von Chianti-Weinen. Sowohl angenehm als auch interessant..

REBSORTEN:  
100% Merlot.

#### VINIFIZIERUNG:

Die Trauben werden entrappt und fallen allein durch die Schwerkraft in die Gärbottiche, sodass sie sanft gepresst werden. Dann werden sie separat vinifiziert. Während der ca. 14-18 Tage dauernden temperaturkontrollierten Gärung wird die Maische mehrfach umgewälzt. Darauf folgt eine weitere Woche Schalenmazeration.

#### AUSBAU:

Nach dem Abstich kommt der Wein in Barrique-Fässer aus Eiche, wo er 18 Monate ausreift.

#### ABFÜLLUNG:

21. und 22. Dezember 2010.