



## 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.



### 2010

#### WETTER

Der Jahrgang 2009-2010 war von einem kalten, schneereichen Winter, einem regenreichen Frühling und einem warmen Sommer gekennzeichnet. Die Monate September und Oktober waren wechselhaft. Die Regen- und Schneefälle konnten die Wasserreserven vollständig auffüllen. Dies förderte das ständige Pflanzenwachstum perfekt. Ende August und Anfang September waren von großen Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen gekennzeichnet; ein Fakt, der für eine ausgewogene Harmonie des Zuckergehaltes, der Säure und des extrahierbaren Farbstoffs der Trauben äußerst hilfreich war.

Vom 2. September bis zum 24. September wurden Merlot-Trauben mit einem hohen Zucker- und Anthocyanengehalt geerntet. Die schönen, gesunden Trauben haben 12-14 Tage lang in offenen Gärbottichen vergoren. Die hergestellten Weine wiesen einen durchschnittlichen Alkoholgehalt von ca. 14%, einen höheren Gesamtsäuregehalt und etwas niedrigere pH-Werte als gewohnt auf. Optimale Phenol- und Farbenextraktion. Schon am Ende der alkoholischen Gärung wies sich der Wein rein und elegant auf. (Note des Önologen)

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives Rubinrot. In der Nase würzig mit interessanten Anklängen von roten Beeren und Schokolade. Im Mund gehaltvoll, körperreich, samtig, seidig, sofort angenehm.

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 IM HOLZFASS:

18 Monate in Barriques.