



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.



2011 WETTER

Auf einen durchschnittlichen Winter folgte ein milder und regenreicher Frühlingsanfang. Zwischen Ende April und Mai blieben die Niederschläge aus. Zwischen Juni und Juli führten die Regenfälle zur Bildung einer guten Wasserreserve im Boden. Das gewährleistete eine gute, wenn auch frühzeitige, Pflanzenentwicklung. Darauf folgte ein sehr heißer August, der vom Ausbleiben von Regenfällen gekennzeichnet war. Gekoppelt mit den guten Temperaturschwankungen im September haben diese Bedingungen zur vollen Reife der Trauben beigetragen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die intensive Komplexität der balsamischen, mineralischen und würzigen Noten ist die beeindruckendste Eigenschaft dieses Merlot-Cru. Am Anfang übertönen sie die Noten von reifen schwarzen und roten Waldbeeren, aber dann werden die letzteren im Glas deutlicher und kräftiger und gewinnen die Oberhand. Jung und rassig. Komplex, kräftig und reich an Alkohol, Säure und Körper. Ein köstlicher Wein, der sofort getrunken werden kann, sich aber auch für lange Lagerung eignet und noch nach vielen Jahren geschätzt werden kann.

REBSORTEN:
100% Merlot.

VINIFIZIERUNG:
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.