



BARONE RICASOLI

CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro è un vino di impostazione moderna, a conferma del ruolo di sperimentatori in viticoltura dei Baroni Ricasoli, un prodotto che vuole esaltare le caratteristiche del Sangiovese in abbinamento con un vitigno di alto lignaggio quale è il Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti Le uve provengono da vigneti situati a 350 - 400 metri s.l.m., in prevalenza dall'omonimo vigneto, esposto a sud-ovest, dove prevalgono arenarie calcaree ed alberese.

PRODUZIONE

67.000 bottiglie



1994

ANDAMENTO STAGIONALE

Alle prolungate temperature estive, che avevano determinato qualche stress idrico nelle vigne, ha fatto seguito un ottimale andamento meteorologico durante tutto il mese di settembre. La vendemmia del Sangiovese ha avuto inizio ai primi di ottobre. Da una vendemmia che alla discreta piovosità primaverile ha visto seguire un lungo periodo di siccità sono nati vini dalla struttura anche complessa, molto ricchi nei profumi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutto di una vendemmia non facilissima Casalferro 1994 è un vino con una struttura piuttosto ricca e profumi complessi.

VITIGNO:

Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

33° C

Durata della macerazione: 18 giorni

MATURAZIONE:

18 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento: 6 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 1996