



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 calcarifere ed alberese.

PRODUZIONE  
98.000 bottiglie



## 1995

### ANDAMENTO STAGIONALE

E' stata una delle migliori vendemmie degli ultimi anni anche se ha avuto uno svolgimento del tutto irregolare nella fase cruciale. Ripetute piogge nel corso di settembre che in principio hanno infatti fatto pensare ad un raccolto ormai compromesso hanno invece dato seguito ad un ottobre eccezionale. Le uve vendemmate in questa seconda fase risultarono perfettamente mature e sane e dettero vita a vini importanti, con una ricca struttura polifenolica.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

è "il più grande sangiovese in purezza della sua annata" dice la guida del Gambero Rosso - Slow Food, assegnandogli per la prima volta i tre bicchieri

VITIGNO:  
Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
33 - 35° C.

Durata della macerazione: 18 giorni

MATURAZIONE:  
18 mesi in barriques di rovere francese  
Affinamento: 6 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:  
Giugno 1997