



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
110.000 bottiglie



1998

ANDAMENTO STAGIONALE

Ad una primavera dalle abbondanti piogge è seguita una lunga, calda estate con temperature molto elevate per 40 giorni circa, che ha in parte rallentato lo sviluppo vegetativo. Un settembre fresco ha permesso di portare a perfetta maturazione le uve rosse, raccolte a partire da metà del mese. Merlot è stato vendemmiato dal 15 settembre, Sangiovese dal 28 settembre. L'armonica ricchezza in polifenoli, acidità ed alcol ha dato vita a vini di bella struttura e di grande equilibrio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Merlot acquista maggior peso nel blend di Casalferro ma il Sangiovese continua a mantenere nettamente la sua leadership. Wine Spectator gli assegna il 68° posto nella "top 100" mondiale.

VITIGNI:
Sangiovese e Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
33 - 35° C
Durata della macerazione: 18 giorni per il Sangiovese, 16 per il Merlot

MATURAZIONE:
18 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento: 4 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:
Giugno 2000