



## 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  
138.000 bottiglie



### 1999

#### 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. Il Merlot destinato al Casalferro è stato raccolto a partire dal 9 settembre, il Sangiovese dal 27 settembre. L'armonica ricchezza in polifenoli, acidità ed alcol ha dato vita a vini di bella struttura e di grande equilibrio.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

"rosso potente, ricco di sfumature olfattive, che fa intravedere potenzialità enormi" lo definisce la Guida dei Vini 2002 del Gambero Rosso - Slow Food.

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 2001