



## 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  
135.000 bottiglie



### 2000 ANDAMENTO STAGIONALE

Ad una primavera abbastanza tiepida e relativamente piovosa è seguita un'estate molto più fresca del consueto fino Ferragosto. Ma a partire dalla metà del mese si è avuto un innalzamento repentino e duraturo delle temperature che si è protratto per quindici giorni. Nelle uve ormai prossime alla completa maturazione si è avuta una sensibile riduzione delle sostanze liquide, con il conseguente concentrarsi della quota zuccherina. In netto anticipo per i vitigni precoci, la vendemmia 2000 ha visto raccogliere il Merlot dal 28 agosto, il Sangiovese dal 25 settembre.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino che nel 1993 ha segnato la rinascita della Barone Ricasoli con la vendemmia 2000 si distingue per il grande equilibrio che si manifesta in una serica rotondità ed eleganza.

VIGNETI:  
Sangiovese 75% e Merlot 25%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
33° C

Durata della macerazione: 18 giorni per il Sangiovese, 16 per il Merlot

MATURAZIONE:  
18 mesi in barriques di rovere francese  
Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:  
Giugno 2002