



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.



2004 ANDAMENTO STAGIONALE

L'inverno, sopraggiunto realmente a fine dicembre, si è protratto poi più a lungo del previsto. Gennaio come da copione è stato il mese più freddo dell'anno, ma il barometro è sceso sotto lo zero fino ad inizio marzo, tanto da far rilevare valori decisamente bassi e da imbiancare Brolio con un'abbondante nevicata. I mesi di aprile e maggio al contrario, hanno fatto rilevare un andamento equilibrato delle temperature. Questo clima mite e la presenza di piogge non certo copiose, hanno comportato un certo ritardo nell'avvicinarsi delle varie fasi, a partire dall'inviatura iniziata tardivamente a metà agosto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tanto persistente al palato, quanto profondo nel colore è riconoscibile anche per il grande equilibrio. Al naso evoca profumi speziati di pepe, cuoio, cioccolato e frutti rossi di bosco e geranio che si ritrovano in bocca sposati ad una potenza elegante e ad un'ampiezza maestosa.

VITIGNI:
Sangiovese e Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
28-31° C

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

MATURAZIONE:
18 mesi in barriques di rovere francese

IMBOTTIGLIAMENTO:
Luglio 2006