



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.



2006

ANDAMENTO STAGIONALE

Giornate d'inverno rigide spesso sotto gli zero gradi (minimo registrato: -11°C il 5 gennaio), fino a marzo compreso. Aprile e maggio abbastanza piovosi con temperature medie attorno agli 11 - 12° C. La ripresa vegetativa della vite, con lo schiudersi delle gemme, si è avuta a fine aprile, la fioritura è avvenuta regolarmente nel mese di maggio. I mesi estivi sono stati miti (20°C-24°C) con piogge scarse. Poi, attorno al 20 di agosto, finalmente una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, tutto settembre e la prima quindicina di ottobre. Un insieme di fattori sempre agognati per consentire che la maturazione delle uve giunga a perfetto compimento. La vendemmia inizia ai primi di Settembre con Merlot seguito dal Sangiovese, a partire dal 20 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, sensazioni olfattive intense ed ampie; vinoso e floreale con note che vanno dal geranio alla rosa. Fruttato con spiccati sentori di amarena; frutta secca e spezie dal pepe alla cannella, cioccolato e vaniglia. Di gran volume e struttura in bocca denota un'acidità media mai aggressiva né astringente. Finale molto lungo e caldo.

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