



BARONE RICASOLI

CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro è il prodotto finale di un'evoluzione iniziata negli anni Novanta, quando Francesco Ricasoli prende in mano l'azienda dando impulso al suo moderno percorso di ricerca. Questo vino dà ragione a chi pensa che la massima espressione del terroir si ha quando la tipicità varietale assume proprietà del tutto nuove, impossibili da replicare in altri luoghi con le stesse caratteristiche. Oggi Casalferro è un Merlot in purezza proveniente da un'unica parcella di terreno, che ha raggiunto una sua perfetta grazia e pienezza di risultato.

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 calcaree ed alberese.



2007

ANDAMENTO STAGIONALE

La completa mancanza di freddo invernale, il giusto apporto di piogge e l'improvvisa impennata delle temperature ha stimolato in alcune zone l'inizio del germogliamento già dalla prima settimana di aprile. I mesi primaverili sono stati caratterizzati da piogge e temperature elevate che hanno favorito una perfetta allegagione. I mesi estivi sono stati caldi ma con notti abbastanza fresche e con scarse ma ben distribuite precipitazioni permettendo alle uve di invaiare in modo molto omogeneo e in anticipo rispetto alle passate stagioni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'intenso calore e la complessità delle note balsamiche sono le caratteristiche più impressionanti di questo cru. Vigoroso, potente, minerale e speziato, in questo aspro ma generoso territorio anche il Merlot si "sangiovetizza".

VITIGNO:

100% Merlot.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

7-9 giorni sulle bucce.

MATURAZIONE:

18 mesi di affinamento in barriques nuove di rovere francese (90%) e americano (10%).

IMBOTTIGLIAMENTO:

4 e 5 Agosto 2009.