



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

Il vigneto Casalferro è situato a 350 - 400 metri di altitudine, con esposizione sud. I suoli sono di origine Paleocene-Eocene, e fanno parte della conformazione geologica denominata "Monte Morello". Sono suoli bruni a tessitura franco-argillosa fine, estremamente calcarei, pH sub-alcino. Poco forniti di sostanza organica, ben drenati, molto scheletrici e con una capacità di acqua disponibile media.



2008

ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piogge si sono ripresentate solo verso la metà di agosto e ancora alla metà di settembre. Ai primi di settembre è stato raccolto il Merlot, a partire dai vigneti con uve più mature per poi terminare con quelli posizionati nelle zone più alte. Il Merlot ha subito fermentazioni molto lunghe, tra i 12 e i 14 giorni, permettendo in tal modo un'ottimale estrazione dei colori.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso e brillante. Al naso si distingue per le intense note balsamiche e speziate. Cacao, pepe, liquirizia e cannella si fondono alla fragranza della frutta rossa matura. In bocca è potente e piacevole, la frutta rossa si mescola di nuovo alle spezie ed ai tannini dolci ed eleganti dei legni usati per l'affinamento. Questo Merlot 100% di Brolio è un Merlot con gli spigoli del Chianti.

VITIGNO:

100% Merlot.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Termoregolata a 24°-27°C con macerazione sulle bucce per 14-18 giorni.

MATURAZIONE:

18 mesi di affinamento in barriques di rovere e tonneaux.

IMBOTTIGLIAMENTO:

21 e 22 dicembre 2010.