



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.



2011

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un cru di merlot che si distingue per le note balsamiche, minerali e speziate che celano all'inizio ma nulla possono sull'intensità della frutta nera e rossa matura di bosco che compare e si amplifica nel bicchiere durante la degustazione. Giovane ed esuberante. Ricco vigoroso e potente. Un vino delizioso da bere subito ma anche capace di sfidare il tempo e che si farà apprezzare a lungo.

VITIGNO:

100% Merlot.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

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

MATURAZIONE:

18/21 mesi di affinamento in barrique di rovere e tonneau.