



BARONE
RICASOLI

CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro nasce nel 1993 in concomitanza con l'arrivo in azienda di Francesco Ricasoli, e da allora è sempre stato un vino che ha seguito l'indole della ricerca tipico dell'azienda.

Le uve provengono dall'omonimo cru aziendale, posto ad una altitudine di circa 400 mt s.l.m. con esposizione sud. I suoli sono bruni, franco argillosi e poveri di sostanza organica. Prodotto con uve Merlot in purezza e solo nelle migliori annate.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto in proprietà



2013

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico. Il merlot della vigna Casalferro è stato raccolto alla fine di settembre, al perfetto stadio di maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso, al naso esprime potenza, note balsamiche evidenti, di eucalipto e frutta rossa matura. In bocca è elegante, deciso, con tannino morbido. Ottima persistenza che riporta alle note olfattive. Un cru di merlot che rispecchia il terroir di Brolio.

VITIGNO:

100% Merlot.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

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

MATURAZIONE:

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

IMBOTTIGLIAMENTO:

Luglio 2015