



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



2015

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso frutta piccola nera, vaniglia e spezie. In bocca il vino è voluminoso, con tannino elegante e bilanciato. Il finale è avvolgente, lungo e persistente.

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:

31/05/2017, 14/07/2017