



RICASOLI

1 1 4 1

CASALFERRO 2015 TOSCANA IGT

Casalferro wird das erste mal 1993 hergestellt als Francesco Ricasoli das Weingut übernimmt. Sortenreiner Merlot nur von den besten Jahrgängen. Die Trauben stammen von der gleichnamigen Cru – Lage, ca. 400 Meter ü.d.M. mit südlicher Ausrichtung. Braune Tonböden karg an organischer Substanz verleihen dem Wein seine aussergewöhnliche Personalität, ein grosser "Chiantigiano – Merlot".

WETTER

Der Jahrgang 2014-2015 verlief ziemlich regelmäßig und ohne extreme Schwankungen. Einem milden Winter - mit Frost erst Ende Dezember sowie im Januar und Februar - folgte ein gemäßigter Frühling. Anfangs war er noch ein wenig kühl, aber im weiteren Verlauf lagen die Temperaturen im Saisondurchschnitt. Die recht warmen Monate Mai und Juni führten zu einer perfekten Blüte und wenig später zu einem exzellenten Fruchtansatz. Der früh beginnende Sommer war schon Ende Juni durch überdurchschnittliche Temperaturen mit Spitzenwerten von circa 34-35 °C geprägt. Geradezu ideale Bedingungen herrschten in den Monaten September und Oktober, mit beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die gut ausgereiften Trauben konnten daher ausreichend Farbe und Polyphenole speichern.

WEINBESCHREIBUNG

Intensives Rubinrot, Nase nach schwarzen Beeren und würziger Vanille. Vollmundig, Tannine elegant und ausgewogen. Langer, gehaltvoller Abgang.

REBSORTEN

100% Merlot

WEINBEREITUNG

Während der ca. 14-16 Tage dauernden temperaturkontrollierten Gärung wird die Maische mehrfach umgewälzt. Darauf folgt eine weitere Woche Schalenmazeration

AUSBAU

18 Monate in Tonneaux, 30% im Erstbelag

ABFÜLLUNG

31/05/2017

