



RICASOLI

1 1 4 1

CASALFERRO 2016

100% Merlot

Igt Toscana

VIGNETO

Anno di impianto: 1993 | Densità: 5500-6600 ceppi/ha
Superficie: 5ha | Forma di allevamento: cordone speronato
Altitudine: 400m | Clone: 181
Esposizione: sud | Portinnesto: 420A

SUOLO

Suoli bruni, franco argillosi e poveri di sostanza organica determinano la sua esclusiva personalità di grande Merlot chiantigiano.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti; in primavera le temperature sono state nella norma. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura. Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali temici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

VENDEMMIA

Raccolto a mano selezionando le migliori uve del vigneto Casalferro tra l'8 e il 12 settembre 2016.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau 30% nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO

22 novembre 2018

SCHEDE TECNICA

Alcol: 14,42% Acidità totale: 5,82 g/L
pH: 3,25 Estratto secco netto: 29,05 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2367 g/L

