

CASALFERRO 2020

100% Merlot

Toscana IGT

VIGNETO

Vigna Sodacci Anno impianto: 2003 Superficie: 4,22ha Altitudine: 500 m s.l.m Esposizione: sud Vigna Pecchierino Anno impianto: 2001 Superficie: 3,25ha Altitudine: 400 m s.l.m Esposizione: nord-ovest Vigna Casalferro Anno impianto: 1993 Superficie: 5ha Altitudine: 400 m s.l.m

Per i tre vigneti la forma di allevamento scelta è il cordone speronato e il clone di Merlot selezionato è il 181. La densità media di impianto è tra le 5500 e 6600 ceppi/ha.

SUOLO

I vigneti sorgono su due formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie) e Monte Morello (alberese).

Vigna Sodacci

Esposizione: sud

Suolo con presenza di sabbie e pietre – conosciuto come Arenarie – ben drenato e fornito di poca sostanza organica.

Vigna Pecchierino

Suolo argilloso calcareo – conosciuto come Alberese – molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e argilla, e povero in sostanza organica.

Vigna Casalferro

Suolo con presenza di sabbie e pietre – conosciuto come Arenarie – ben drenato e fornito di poca sostanza organica. Suolo argilloso calcareo – conosciuto come Alberese – molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e argilla, e povero in sostanza organica

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento meteorologico nel 2020 si è caratterizzato con un inverno mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Già dalla seconda decade di giugno, l'estate registra temperature massime sempre sopra i 30°C e una quasi totale assenza di precipitazioni.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve dal vigneto Pecchierino il 15 settembre, dal vigneto Sodacci il 16 settembre e, infine, dal vigneto Casalferro il 18 settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, con macerazione sulle bucce per 14-18 giorni.



AFFINAMENTO

21 mesi in tonneau 30% nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO

31 ottobre 2023.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,50% vol. Acidità totale: 5,88 g/L pH: 3,22 Estratto secco netto: 28 g/L Polifenoli totali (in acido Gallico): 2050 mg/L