



## BARONE RICASOLI

### CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro ist das Endprodukt einer Entwicklung, die in den neunziger Jahren begann, als Francesco Ricasoli das Unternehmen übernahm und den Impuls für den modernen Weg der Forschung gab. Dieser Wein gibt all jenen Recht, die glauben, dass es der beste Ausdruck des Terroirs ist, wenn die Typizität einer Rebsorte ganz neue Eigenschaften annimmt, die sich unmöglich an anderen Orten mit denselben Charakteristiken wiederholen lassen. Heute ist Casalferro ein reiner Merlot, der einer einzigen Bodenparzelle entstammt und seine perfekte Grazie und Fülle daraus bezieht.

PRODUKTIONSGEBEIT  
Gaiole in Chianti

Die Lage Casalferro befindet sich auf einer Höhe von 350 - 400 m mit südlicher Ausrichtung. Die Böden stammen aus dem Paleozän-Eozän und sind Teil der geologischen Formation namens „Monte Morello“. Es sind braune Böden von feiner tonhaltiger Textur, subalkalischem PH-Wert und sehr kalkhaltig. Sie verfügen über einen geringen Gehalt an organischen Substanzen, sind gut drainiert, sehr steinig und haben eine mittlere Kapazität, Wasser zu speichern.



### 2007

#### WETTER

Der milde Winter, ausreichende Niederschläge und der plötzliche Temperaturanstieg ließen die Pflanzen in einigen Gebieten bereits in der ersten Aprilwoche austreiben. Die Frühlingsmonate waren von Regenfällen (173 mm) und hohen Temperaturen (auch über 30°C) gekennzeichnet. Diese Bedingungen haben zum perfekten Fruchtansatz geführt. Die Temperaturen in den Sommermonaten waren tagsüber angenehm warm (ca. 35°C) und in der Nacht etwas frisch (ca. 18-20°C). Die Regenfälle blieben spärlich (weniger als 90 mm in drei Monaten), aber gleichmäßig. Das hatte zur Folge einen sehr einheitlichen Farbumschlag, der etwas früher als in den vergangenen Jahren stattfand.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die intensive Komplexität der balsamischen Noten ist die beeindruckendste Eigenschaft dieses Cru. Reich an Alkohol, Säure und Körper, kräftig, mineralisch und würzig. In diesem steilen vielschichtigen Boden scheint Merlot die Eigenarten eines Sangiovese anzunehmen.

REBSORTEN:  
100% Merlot.

VINIFIZIERUNG:  
Die Trauben werden entrappt und fallen allein durch die Schwerkraft in die Gärbottiche, sodass sie sanft gepresst werden. Dann werden sie separat vinifiziert. Während der ca. neun Tage dauernden temperaturkontrollierten Gärung wird die Maische mehrfach umgewälzt. Darauf folgt eine weitere Woche Schalenmazeration.

AUSBAU:  
18 Monate in Barrique-Fässern aus französischer Eiche (90%) und aus amerikanischer Eiche (10%).

ABFÜLLUNG:  
4. und 5. August 2009