



BARONE RICASOLI

CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro wurde erstmals 1993 produziert, als Francesco Ricasoli das Unternehmen übernahm und den Impuls für den modernen Weg der Forschung gab. Die Weintrauben werden in dem Weingebiet des Unternehmens auf einer Höhe von ca. 400 m ü.d.M mit südlichen Ausrichtung angebaut. Es sind braune Böden von feiner tonhaltiger Textur und verfügen über einen geringen Gehalt an organischen Substanzen. Hergestellt aus reinen Merlot Weintrauben von den besten Jahrgängen.

HERSTELLUNGSGEBIET

Betriebseigene Lage



2013

WETTER

Der Herbst 2012 und der Winter 2012-2013 zählten zu den regenreichsten der letzten Jahre. Der Boden war den ganzen Winter nass, was die Bildung von ausreichenden Wasserdepots begünstigt hat. Als es am 10. April zu regnen aufhörte, setzte der Frühling richtig ein. Plötzlich stiegen die Temperaturen abrupt an und lagen deutlich über dem Durchschnitt. Wasserreiche Böden, hohe Temperaturen und Sonnenschein haben dazu beigetragen, dass die Trauben sich einheitlich entwickelt haben.

Im Sommer lagen die Temperaturen tagsüber im Durchschnitt, aber nachts waren sie eher niedrig. Diese Bedingungen führten zur perfekten technischen und phenologischen Reife.

Der Merlot von Casalferro wurde perfekt reif am Ende September gelesen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives rubinrot. Kräftige Nase mit balsamischen Noten von reifen roten Waldbeeren und Eukalyptus. Elegant und kraftvoll im Mund mit geschmeidigen Tanninen. Im Nachgeschmack treten die Duftnoten hervor. Dieses Merlot-Cru ist der beste Ausdruck des Terroirs von Brolio.

REBSORTEN:
100% Merlot.

VINIFIZIERUNG:
Während der ca. 14-18 Tage dauernden temperaturkontrollierten Gärung wird die Maische mehrfach umgewälzt. Darauf folgt eine weitere Woche Schalenmazeration.

AUSBAU:
Nach dem Abstich kommt der Wein in Barrique-Fässer aus Eiche, wo er 18-21 Monate ausreift.

ABFÜLLUNG:
Juli 2015