



## BARONE RICASOLI

### CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro è un vino di impostazione moderna, a conferma del ruolo di sperimentatori in viticoltura dei Baroni Ricasoli, un prodotto che vuole esaltare le caratteristiche del Sangiovese in abbinamento con un vitigno di alto lignaggio quale è il Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE  
Gaiole in Chianti

Le uve provengono da vigneti situati a 350 - 400 metri s.l.m., in prevalenza dall'omonimo vigneto, esposto a sud-ovest, dove prevalgono arenarie calcaree ed alberese.

PRODUZIONE  
110.000 bottiglie



### 1996 ANDAMENTO STAGIONALE

Ad una singolare estate caratterizzata da frequenti precipitazioni ha fatto seguito dalla fine di agosto a tutto ottobre il lungo susseguirsi di belle giornate dalle elevate temperature che ha consentito la maturazione ottimale del Sangiovese. La sua raccolta si è svolta dal 7 al 10 di ottobre. I rossi di questa vendemmia sono larghi e rotondi, con una bella trama di tannini.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

"grandissimo" - dicono il Gambero Rosso e lo Slow Food - "miglior Sangiovese dell'anno, con profumi tipici e varietali e un profilo gustativo di rara eleganza".

VITIGNO:  
Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
33 - 35° C.  
Durata della macerazione: 18 giorni

MATURAZIONE:  
18 mesi in barriques di rovere francese  
Affinamento: 6 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:  
Giugno 1998