



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 calcarifere ed alberese.

PRODUZIONE
106.000 bottiglie



1997

ANDAMENTO STAGIONALE

E' stata una delle migliori vendemmie degli ultimi decenni, risultato di un andamento stagionale raramente così felice, soprattutto nella fase conclusiva. La perfetta maturazione del Sangiovese ha dato vita a vini dall'intenso colore rosso rubino, il bouquet complesso e persistente, il corpo pieno e robusto, la struttura importante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con questa vendemmia Casalferro non è più Sangiovese in purezza grazie ad una piccola percentuale di Merlot. Mantiene però una struttura estremamente importante che convive "con una dolcezza e una profondità di tannini mai espressa in precedenza", come scrive a proposito del '97 Alessandro Masnaghetti.

VITIGNI:
Sangiovese con una piccola percentuale di Merlot

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

MATURAZIONE:
18 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento: 5 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:
Giugno 1999