



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
110.000 bottiglie



2001 ANDAMENTO STAGIONALE

Un inverno insolitamente mite quanto piovoso ed una primavera anch'essa caratterizzata da piogge consistenti e temperature al di sopra delle medie stagionali sono stati il preludio dell'annata 2001. Si è dovuto attendere l'inizio ufficiale dell'estate affinché una situazione di alta pressione si stabilizzasse sulle vigne di Brolio, con un luglio dalle bellissime giornate e temperature medie ed un agosto decisamente caldo e siccitoso. La pioggia del 21 agosto ha dato respiro alle vigne e la settimana successiva è iniziata la vendemmia. Dal 12 settembre ha avuto inizio quella del Merlot e dal 23 quella del Sangiovese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Espressione di una grande vendemmia Casalferro 2001 si distingue per la setosità del suo corpo ed il grande equilibrio tra morbidezza, tannicità e freschezza.

VITIGNI:
Sangiovese e Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
33° C
Durata della macerazione: 18 giorni per il Sangiovese, 16 per il Merlot

MATURAZIONE:
18 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:
Giugno 2003