



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.



2003 ANDAMENTO STAGIONALE

Ad un'annata senza estate come era stato il 2002 - al punto da indurre l'azienda a non produrre il Casalferro di quella vendemmia - ha fatto seguito un 2003 all'insegna di una lunga estate calda. Tanto sole per le nostre vigne che hanno ben superato la situazione grazie ad un radicale diradamento permettendo in questo modo che le risorse idriche fossero indirizzate a pochi grappoli. Le più contenute temperature di settembre hanno accompagnato il completarsi della maturazione delle uve e la vendemmia è iniziata il 4 settembre per il Merlot ed il 15 per il Sangiovese. A primi di ottobre tutte le uve erano in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore quasi impenetrabile, ha un grande impatto olfattivo che ricorda frutti rossi di bosco, pepe, spezie. In bocca dimostra al tempo stesso grande struttura ed evidente eleganza, dovuta anche alla lunga permanenza in bottiglia. Risulta ampio, maestoso, equilibrato, con incredibile persistenza.

VIGNETI:
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

IMBOTTIGLIAMENTO:
Giugno 2005