



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.



2005

ANDAMENTO STAGIONALE

Le copiose nevicate del mese di Febbraio hanno portato ad una buona riserva idrica. La primavera, soleggiata e tiepida, favoriva l'apparizione delle prime gemme nelle piante più giovani verso metà aprile e la fioritura del sangiovese a fine maggio. L'estate, a differenza di quanto prevedevano i meteorologi, ha fatto registrare temperature non particolarmente elevate con numerosi piovoschi che, rendendo i terreni più freschi, hanno accelerato le varie fasi vegetative. Il Sangiovese ha iniziato ad invaiare verso fine Luglio, con più di una settimana di anticipo rispetto ai tempi consueti della colorazione dell'acino. La maturazione delle uve è stata poi però rallentata da un susseguirsi di giornate di fine estate dalle temperature relativamente modeste.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Poderoso e armonico, al naso evoca sensazioni di prugna, mora e delicata ciliegia; sensazioni che si ritrovano poi al palato accompagnate da un cioccolato avvolgente. Un color rubino profondo, quasi porpora, conferma all'occhio le sensazioni gustative. Estremamente longevo.

VITIGNI:

Sangiovese e Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

28-31° C

Durata della macerazione: 18 giorni per il Sangiovese, 16 per il Merlot

MATURAZIONE:

18 mesi in barriques di rovere francese

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2007