



BARONE
RICASOLI

CASALFERRO TOSCANA IGT

Casalferro è il prodotto finale di un'evoluzione iniziata negli anni Novanta, quando Francesco Ricasoli prende in mano l'azienda dando impulso al suo moderno percorso di ricerca. Questo vino dà ragione a chi pensa che la massima espressione del terroir si ha quando la tipicità varietale assume proprietà del tutto nuove, impossibili da replicare in altri luoghi con le stesse caratteristiche. Oggi Casalferro è un Merlot in purezza proveniente da un'unica parcella di terreno, che ha raggiunto una sua perfetta grazia e pienezza di risultato.

ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti

Il vigneto Casalferro è situato a 350 - 400 metri di altitudine, con esposizione sud. I suoli sono di origine Paleocene-Eocene, e fanno parte della conformazione geologica denominata "Monte Morello". Sono suoli bruni a tessitura franco-argillosa fine, estremamente calcarei, pH sub-alcino. Poco forniti di sostanza organica, ben drenati, molto scheletrici e con una capacità di acqua disponibile media.



2010

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata agraria 2009-2010 è caratterizzata da inverni freddi e nevosi, primavere piovose, estati calde e mesi di settembre ed ottobre altalenanti. Le piogge e le nevicate hanno evitato il rischio siccità, di conseguenza le piante hanno lavorato bene ed in modo costante. I notevoli sbalzi termici tra giorno e notte che hanno caratterizzato la fine di agosto e gli inizi di settembre hanno permesso alle uve di avere il giusto bilanciamento tra grado zuccherino, acidità e colore estraibile. Alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche per il Merlot, raccolto dal 2 Settembre al 24 Settembre. Le uve belle e sane hanno fermentato nei tini aperti per 12-14 giorni producendo dei vini con gradazioni alcoliche medie intorno ai 14 % ed acidità totali superiori alla media e pH leggermente più bassi del solito. Ottima l'estrazione fenolica e colorante, vino pulito ed elegante già alla fine della fermentazione alcolica. (nd.enologo)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino vigoroso. Speziato al naso con interessanti sentori di frutta rossa e di cioccolato. In bocca ampio, consistente, vellutato, morbido, immediatamente piacevole.

VITIGNO:

100% Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Termoregolata a 24°-27°C con macerazione sulle bucce per 14-18 giorni.

MATURAZIONE:

18 mesi di affinamento in barriques di rovere e tonneaux.