



RICASOLI

1 1 4 1

CASALFERRO 2016

100% MERLOT

TOSCANA IGT

VIGNETO

Casalferro nasce nel 1993 con l'arrivo di Francesco Ricasoli alla presidenza dell'azienda. Merlot in purezza prodotto solo nelle migliori annate, questo vino è ottenuto da uve provenienti dall'omonimo cru, posto a circa 400 m s.l.m. con esposizione sud. Suoli bruni, franco argillosi e poveri di sostanza organica determinano la sua esclusiva personalità di grande Merlot chiantigiano.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali termici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

VINIFICAZIONE

Termoregolata a 24°C-27°C con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau 30% nuovi

IMBOTTIGLIAMENTO

22 novembre 2018

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14,42% Acidità totale: 5,82 g/l
pH: 3,25 Estratto secco netto: 29,05 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2367 g/l

