



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## CASALFERRO 2008

### VITIGNI

100% Merlot.

### TOSCANA IGT

### VIGNETO

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.

### ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piogge si sono ripresentate solo verso la metà di agosto e ancora alla metà di settembre. Ai primi di settembre è stato raccolto il Merlot, a partire dai vigneti con uve più mature per poi terminare con quelli posizionati nelle zone più alte. Il Merlot ha subito fermentazioni molto lunghe, tra i 12 e i 14 giorni, permettendo in tal modo un'ottimale estrazione dei colori.

### VINIFICAZIONE

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

### IMBOTTIGLIAMENTO

21 e 22 Dicembre 2010.

