

CASALFERRO 2020

Merlot 100%

Toscana Igt

VIGNETI

Casalferro 2020 è una selezione di uve Merlot provenienti da 3 diversi vigneti: Vigna Casalferro, Vigna Pecchierino, e Vigna Sodacci.

Vigna Casalferro

Superficie: 5 ha | Anno d'impianto: 1993 | Altitudine: 400 m s.l.m.
Esposizione: sud | Tipologie suolo: Arenarie, Alberese

Vigna Pecchierino

Superficie: 3,25 ha | Anno d'impianto 2001 | Altitudine 400 m s.l.m.
Esposizione: nord-ovest | Tipologia suolo: Alberese

Vigna Sodacci

Superficie: 4,22 ha | Anno d'impianto: 2003 | Altitudine: 500 m s.l.m.
Esposizione: sud | Tipologia suolo: Arenarie

Per i tre vigneti la forma di allevamento scelta è il cordone speronato e il clone di Merlot selezionato è il 181. La densità media di impianto è tra le 5.500 e 6.600 ceppi/ha.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico dell'annata del 2020 si è caratterizzato per un inverno mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperature nella media e precipitazioni scarse. Dalla seconda decade di giugno l'estate ha registrato temperature elevate e una quasi totale assenza di precipitazioni. Grazie a un'accurata gestione dei vigneti e dei terreni, non sono state riscontrate però particolari difficoltà vegetative delle piante in questo periodo. Le piogge di fine agosto hanno mitigato il caldo estivo. Infine, lo sbalzo termico tra giorno e notte è stato abbastanza evidente, favorendo la maturazione fenolica delle uve.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve dal vigneto Pecchierino il 15 settembre, dal vigneto Sodacci il 16 settembre e, infine, dal vigneto Casalferro il 18 settembre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

21 mesi in tonneaux e barriques di rovere, 30% nuovi e gli altri di secondo e terzo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO 31 ottobre 2023.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,50% vol. Acidità totale: 5,88 g/L
pH: 3,22 Estratto secco netto: 28 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2050 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Naso ricco e complesso, che riporta alla frutta rossa e prugna matura. In bocca è morbido, dolce, voluminoso con tannini vellutati.
Finale lungo, persistente e con retrogusto di leggere note boisé.

RICONOSCIMENTI

96/100, Wine Spectator 2024 | 95/100, James Suckling 2024
95/100, Vinous 2024 | 93/100, Robert Parker_The Wine Advocate 2024

