

CASALFERRO 2020

Merlot 100%

Toscana Igt

VIGNETI

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'annata 2020 si è caratterizzata 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 registra temperature sempre sopra la media stagionale e una quasi totale assenza di precipitazioni. Grazie a un'accurata gestione dei vigneti e dei terreni, in questo periodo non sono state riscontrate particolari difficoltà vegetative delle piante. Le piogge di fine agosto hanno mitigato il caldo estivo e la favorevole escursione termica tra il giorno e la notte, ha favorito l'ottimale 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

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 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.

DATI ANALITICI

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 ros 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

