



RICASOLI

1 1 4 1

CASALFERRO 2019

100% Merlot

Igt Toscana

VIGNETO

Vigna Sodacci

Anno impianto: 2003

Superficie: 4,22ha

Altitudine: 500m s.l.m

Esposizione: sud

Vigna Pecchierino

Anno impianto: 2001

Superficie: 3,25ha

Altitudine: 400m s.l.m

Esposizione: nord-ovest

Vigna Casalferro

Anno impianto: 1993

Superficie: 5ha

Altitudine: 400m s.l.m

Esposizione: sud

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.

SUOLO

I vigneti sorgono su due formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie) e Monte Morello (alberese).

Vigna Sodacci

Suolo con presenza di sabbie e pietre – conosciuto come Arenarie – ben drenato e fornito di poca sostanza organica.

Vigna Pecchierino

Suolo argilloso calcareo – conosciuto come Alberese – molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e argilla, e povero in sostanza organica.

Vigna Casalferro

Suolo con presenza di sabbie e pietre – conosciuto come Arenarie – ben drenato e fornito di poca sostanza organica. Suolo argilloso calcareo – conosciuto come Alberese – molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e argilla, e povero in sostanza organica

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'invaiaura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve dal vigneto Casalferro il 13 settembre, dal vigneto Sodacci il 16 settembre e, infine, dal vigneto Pecchierino il 18 settembre.

VINIFICAZIONE

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



AFFINAMENTO

21 mesi in tonneau 30% nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO

22 aprile 2022.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,50% vol. | Acidità totale: 5,92 g/L
pH: 3,28 | Estratto secco netto: 29,63 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2318 mg/L