



RICASOLI

1 1 4 1

CASALFERRO 2018

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

La 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive e un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre.

VENDEMMIA

Raccolto a mano dal 11 al 15 settembre selezionando le migliori uve di Merlot del vigneto Sodacci, a seguire del vigneto Casalferro e infine del vigneto Pecchierino.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO



18 mesi in tonneau 30% nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO

17 marzo 2021

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,50% vol. | Acidità totale: 5,65 g/l
pH: 3,40 | Estratto secco netto: 28,14 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2400 mg/l