



Casalferro 2019

CHF 52.00 | 10 cl = CHF 6.93

Couleur rouge rubis intense. Arômes de fruits rouges et noirs comme les prunes, les groseilles et les mûres. Notes d'épices. Structuré avec des tanins souples au palais et une belle complexité. Agréablement harmonieux avec une longue finale.

Producteur	Barone Ricasoli S.p.A
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2031 - 2034
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320050
Accord mets et vins	Plats mijotés, Plats de poisson raffinés, Gibier
Avis	Robert Parker 94/100 James Suckling 98/100 Antonio Galloni 94/100 Wine Spectator 93/100 Falstaff 94/100



Vinification

La fermentation a lieu dans des tanins en acier inoxydable. Le vin est élevé pendant environ 22 mois en barriques et en tonneaux (500 litres).

Terroir

Raisins sélectionnés dans les vignobles : Casalferro, Pecchenino et Sodacci. Le sol des vignobles est principalement composé de grès.





Histoire

Après avoir racheté le domaine de ses ancêtres en 1993, le Barone Ricasoli a fait de Brolio le vignoble de l'année en Italie en 1997 avec le Castello di Brolio. Barone Ricasoli est aujourd'hui propriétaire de 240 hectares de vignes. Ricasoli représente la culture du sangiovese.

