



Casalferro 2013 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

CHF 91.55 | 10 cl = CHF 6.10

Le Casalferro est un merlot monocépage qui, à l'instar d'un Masseto, se distingue par son fruit doux imposant. Le goût du Casalferro est dominé par les baies noires fruitées, les arômes torréfiés et les nuances épicées raffinées. En bouche, le vin est intense et aromatique avec une belle longueur. Une étiquette spéciale a été élaborée à l'occasion des 20 ans du domaine de la famille Ricasoli.

Producteur	Barone Ricasoli S.p.A
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Appellation	IGT
Millésime	2013
Format	150 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	361783
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Agneau, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 93/100 Falstaff 92/100



Vinification

Les raisins parfaitement mûrs sont éraflés après la récolte et macèrent à température contrôlée pendant 14 à 18 jours. Après la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne pendant 18 mois minimum avant d'être mis en bouteille.

