



Casalferro 2019

CHF 52.00 | 10 cl = CHF 6.93

Colore rosso rubino carico. Aromi di frutti rossi e neri come prugne, ribes e more. Note di spezie. Al palato è strutturato, con tannini morbidi e una buona complessità.

Piacevolmente armonioso con un lungo finale.

Produttore	Barone Ricasoli S.p.A
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2031 - 2034
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320050
Adatto a	Brasati, Tagli di carne pregiati, Selvaggina
Valutazioni	Robert Parker 94/100 James Suckling 98/100 Antonio Galloni 94/100 Wine Spectator 93/100 Falstaff 94/100



Vinificazione

La fermentazione avviene in tini di acciaio inox. Il vino viene affinato per circa 22 mesi in barrique e tonneaux (500 litri).

Terroir

Uve selezionate dai vigneti: Casalferro, Pecchenino e Sodacci. I terreni dei vigneti sono prevalentemente di arenaria.





Storia

Dopo che Barone Ricasoli ha riacquisito la sua tenuta ancestrale nel 1993 e ha dato vita alla rinascita di Brolio con il Castello di Brolio nel 1997, ne ha fatto la Cantina dell'anno in Italia. Barone Ricasoli è ora proprietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.

