



Casalferro 2013 (Cassetta in legno da 1)

CHF 91.55 | 10 cl = CHF 6.10

Casalferro è un Merlot monovarietale che, similmente a un Masseto, è caratterizzato da un aroma fruttato morbido e potente. Il gusto del Casalferro è si distingue per gli aromi fruttati di bacche, le note tostate e i raffinati toni speziati. Al palato il vino è intenso e aromatico, con un buon finale. Il 20° anniversario della cantina della famiglia Ricasoli è stato salutato con la realizzazione di un'etichetta speciale.

Produttore	Barone Ricasoli S.p.A
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	IGT
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	361783
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Agnello, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 93/100 Falstaff 92/100



Vinificazione

Le uve perfettamente mature vengono diraspate dopo la vendemmia e macerate a temperatura controllata per 14-18 giorni. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene maturato per almeno 18 mesi in botti di rovere prima di essere imbottigliato.

