



Casalferro 2019

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 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 14.5 % Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento 2031 - 2034

Vitigni Merlot

Informazioni sulle Contiene solfiti

allergie

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 riacquistato 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 propietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.

