



BARONE RICASOLI

CHIANTI CHIANTI DOCG

Elegante, armonico, piacevole e ricco di profumi: un ottimo Chianti dalla beva accattivante, che si presta ad essere degustato quotidianamente e abbinato con innumerevoli pietanze.



2006

ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno lungo che si è protratto fino a marzo, aprile e maggio sono stati connotati da buona piovosità. L'estate è seguita con temperature non troppo elevate e piogge scarse, facendo poi rilevare il 20 agosto una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde che hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, e successivamente settembre e la prima quindicina di ottobre, con una accentuata escursione termica che ha superato i dieci / quindici gradi di differenza tra giornate decisamente calde e notti fresche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso, eleganti sentori di viola mammola; al palato, grande morbidezza e piacevolezza che con il tempo tende ad accentuarsi.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

24-28°C

Durata della fermentazione: 8-10 giorni

MATURAZIONE:

Acciaio, 20% barriques e botte grande

IMBOTTIGLIAMENTO:

Maggio 2007