



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.



2009

ANDAMENTO STAGIONALE

Buone condizioni climatiche caratterizzano parte della stagione 2009. Ad un inverno mite, segue una primavera inizialmente fredda, che si è stabilizzata gradualmente con picchi anche sopra i 30°C alla fine di maggio, la piovosità si attesta attorno ai 200 mm. L'estate è caratterizzata da giornate molto calde soprattutto nelle ore pomeridiane nei mesi di Luglio ed agosto con temperature spesso sopra i 35°C. La pioggia mai violenta e senza grandinate si concentra nei mesi di giugno e luglio. Verso la fine dell'estate, dal 15 al 20 settembre, una pioggia continua rinfresca i terreni ormai asciutti. L'autunno, mite e asciutto, registra un brusco calo termico, anche di 10°C, e nello stesso periodo la pioggia s'intensifica. Il Sangiovese, raccolto dal 10 al 20 ottobre, è arrivato in cantina, sano maturo nel colore, con una buona gradazione zuccherina

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, la sensazione olfattiva è intensa e fragrante. Questo vino appare ricco di sostanze aromatiche che conducono ad un'insieme di note floreali su cui prevale la viola. Nei sentori di frutta rossa matura, prevale su tutti la fragola. Accompagnata da note speziate di pepe e cannella. La bocca è subito piacevole, equilibrata ed armonica. Ritornano le note floreali fresche e fruttate. Le ampie sensazioni gustose ed olfattive hanno una buona persistenza e lasciano la bocca fresca e pulita.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

8-10 giorni a 24-28°C.