



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.



2013

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente. L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un bel rosso rubino acceso e brillante. Un Chianti davvero piacevole con sentori vivi di frutta rossa e fresche note mentolate. Una bocca dolce e rotonda con una giusta acidità che rinfresca il palato. Corretto pulito e di grande bevibilità.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari.

MATURAZIONE:

90% in acciaio e 10% in barriques e tonneaux.