



## 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.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Chianti



### 2016 ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali termici di 10-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante. Al naso sentori di viola mammola e ciliegia. In bocca è morbido, fresco e di buon equilibrio; finale sapido.

**VITIGNI:**  
Sangiovese e vitigni complementari

**MATURAZIONE:**  
in acciaio.