



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.



2012

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino brillante. Dal bagaglio aromatico ampio e fruttato di fragola e ciliegia con note agrumate. In bocca oltre la freschezza, una vigoria interessante ed una nuance speziata. Leggere note vanigliate allungano il finale.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari.

MATURAZIONE:

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