



BARONE RICASOLI

ROCCA GUICCIARDA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Rocca Guicciarda zählt in der Vergangenheit zu den wichtigsten Besitzungen der Barone Ricasoli – heute ist es der Name des Riserva di Chianti Classico des Unternehmens. Ein Riserva von traditioneller Art, der durch seine Aromen und Atmosphäre mit würdevollem Charakter und einer üppigen und harmonischen Trinkbarkeit besticht.

PRODUKTIONSGBIET Chianti Classico



2009

WETTER

Die erste Hälfte des Jahrgangs 2009 wurde von guten Wetterbedingungen geprägt. Auf einen milden Winter folgte ein eher frischer Frühling, der langsam Ende Mai stabil wurde, aber auch Spitzen über 30°C verzeichnete. Der ausgiebige Winter- und Frühlingsregen konnte die Wasserreserven des Bodens auffüllen. Das ermöglichte einen regelmäßigen Vegetationszyklus. Trotz des starken Anstiegs der Juli- und Augusttemperaturen haben die ausgiebigen Regenfälle Mitte September und eine beträchtliche Temperatursenkung gewährleistet, dass die Trauben die phenolische Reife erreichten.

Die Sangiovese-Trauben kamen gesund, farbenreich und mit einem guten Zuckergehalt in den Keller. Eine tolle Ernte, die große elegante Weine verspricht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Tiefes Rubinrot.

Unmittelbare würzige Röstnoten und süße Anklänge von Sauerkirschen und Erdbeeren vermischen sich harmonisch. Dieser Wein öffnet sich allmählich im Glas, wo sein Bukett intensiver wird.

Im Mund zeigen sich erneut die Aromen in der Nase mit einem weiten Tanninenspektrum, die seine Mineralität unterstreichen.

Ein rassiger Riserva!

REBSORTEN:

Mindestens 80% Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon.

VINIFIZIERUNG:

Gärtemperatur: 24°C-27°C

Mazerationsdauer: 12-16 Tage.

AUSBAU:

15 Monate in Barriques und Tonneaux.