



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



2012

WETTER

Der Herbst verlief mild mit wenigen Regenfällen. Der Winter war von tiefen Temperaturen und im Februar von Schneefällen gekennzeichnet. Der milde Frühling verzeichnete eine durchschnittliche Temperatur von 15°C-18°C. Der Sommer kam früher als gewohnt mit sehr hohen Temperaturen und ohne jeden Regenschauer von Mitte Juni bis Ende August. Die Reben konnten den Regen Anfang September perfekt verwerten und die Trauben konnten daher die Vollreife erreichen. Die Ernte 2012 hat sich eine gute Ernte erwiesen, die tolle Merlot- und Sangiovese-Trauben lieferte. Sie hat bewiesen, dass diese Gegend auch in schwierigen Jahren Qualitätsweine hervorbringen kann.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Brillantes Rubinrot.

Ein Wein, der mit seiner Eleganz und seinem sehr interessanten Geschmack überzeugt. In der Nase gewinnen die Sangiovese-Noten von roten Früchten und Veilchen die Oberhand, die sich mit feinen Röstnoten mischen. Im Mund frisch, duftend und würzig mit Anklängen von Zimt und Konfitüre. Gute Struktur mit einem sehr anhaltenden Abgang.

REBSORTEN:

Mindestens 80% Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.

VINIFIZIERUNG :

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 12-16 Tage.

AUSBAU:

15 Monate in Barriques und Tonneaux.