



## BARONE RICASOLI

### ROCCA GUICCIARDA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Dieser Wein entsteht aus einer Selektion unserer besten Trauben, die in Böden auf einer Höhe zwischen 400 und 300 m ü.d.M. angebaut werden. Die Böden weisen verschiedene pedologische Eigenschaften: von den Typologien des Chianti Classico-Gebiets, zu den Sandsteinen, den Letten, den Meeresablagerungen und dem Gebiet von Alberese.

**Herstellungsgebiet**  
Chianti Classico



### 2014 WETTER

Die Wetterbedingungen im Jahr 2014 zählten zu den ungewöhnlichsten der letzten Jahre mit einer der höchsten Regenmengen, die je registriert wurde. Der Winter war mild und der Frühling verzeichnete weniger Regen im Vergleich zu den Vorjahren. Die Temperaturen lagen im Durchschnitt und in der zweiten Junihälfte fingen sie an zu steigen. Der Austrieb begann zwischen Ende März und Anfang April und war regelmäßig. Die reichliche Blüte setzte am 6. Juni ein. Der Sommer verzeichnete sehr unterdurchschnittliche Temperaturen und ausgiebige Regenfälle. Dies hatte zur Folge, dass der Farbumschlag erst in der zweiten Augushälfte einsetzte. Der ziemlich warme September war aber von beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet. Dies trug dazu bei, dass die Schalen reich an Polyphenolen waren.

Die Ernte begann offiziell am 10. September, ca. 12 Tage später im Vergleich zu den Vorjahren.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rubinrot mit Granatreflexen. An der Nase vordergründig rote reife Früchte mit balsamischen Ansätzen. Am Gaumen weich, würzig, ausgewogenes Gleichgewicht von Tanninen und Säure.

Angenehmer lang anhaltender Abgang.

#### REBSORTEN:

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

#### VINIFIZIERUNG :

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

#### AUSBAU:

11 Monate in Tonneaux.  
Darauf folgen 3/6 Monate Flaschenausbau.