



BARONE
RICASOLI

ROCCA GUICCIARDA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Rocca Guicciarda, nel passato uno fra i più importanti feudi dei Baroni Ricasoli, oggi è il nome della Riserva di Chianti Classico dell'azienda. Una Riserva di tipo tradizionale, che sfoggia carattere austero e una bevibilità ricca ed armoniosa attraverso i suoi profumi e le atmosfere.

ZONA DI PRODUZIONE
Chianti Classico

PRODUZIONE
360.000 bottiglie



1997 ANDAMENTO STAGIONALE

La raccolta del Sangiovese è iniziata nella seconda metà di settembre, la maturazione anticipata delle uve è stata determinata dalla freschezza del terreno per le abbondanti precipitazioni primaverili ed un'estate calda, asciutta e ventilata. Ne è nato un rosso dalla grande struttura, ricco in colore e tannini.

VITIGNO:
Sangiovese 100%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
30° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:
20 mesi, parte in barriques e parte in tonneaux
Affinamento: 3 mesi