



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  
390.000 bottiglie



## 1999

### ANDAMENTO STAGIONALE

Una primavera dalle temperature miti e a tratti piovosa ha visto il risveglio della vite agli inizi di aprile e successivamente un regolare sviluppo vegetativo. In giugno e luglio le temperature sono state di poco al di sotto della media favorendo ai primi di agosto l'invaiaura. Un agosto dalle temperature anche molto elevate ma attenuate da varie precipitazioni e poi un settembre soleggiato hanno favorito la maturazione anticipata delle uve, permettendo di raccogliere il Sangiovese ad iniziare da fine settembre.

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

IMBOTTIGLIAMENTO:  
Febbraio 2002