



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



## 2005 ANDAMENTO STAGIONALE

Le copiose nevicate del mese di Febbraio hanno portato ad una buona riserva idrica. La primavera, soleggiata e tiepida, favoriva l'apparizione delle prime gemme nelle piante più giovani verso metà aprile e la fioritura del sangiovese a fine maggio. L'estate, a differenza di quanto prevedevano i meteorologi, ha fatto registrare temperature non particolarmente elevate con numerosi piovoschi che, rendendo i terreni più freschi, hanno accelerato le varie fasi vegetative. Il Sangiovese ha iniziato ad invaiare verso fine Luglio, con più di una settimana di anticipo rispetto ai tempi consueti della colorazione dell'acino. La maturazione delle uve è stata poi però rallentata da un susseguirsi di giornate di fine estate dalle temperature relativamente modeste. Il Sangiovese è stato raccolto dal 19 settembre al 7 di ottobre.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino sempre armonico che si esprime al naso con una notevole componente fruttata. Al palato sfoggia tutta la sua eleganza attraverso una struttura ben equilibrata ed una significativa persistenza. Il colore, rubino intenso con tenui riflessi violacei, tenderà con il tempo e l'affinamento a evolversi in una tonalità di rosso più profondo.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
30° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:

20 mesi, in barriques e tonneaux

IMBOTTIGLIAMENTO:

Ottobre 2007