



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



2007 ANDAMENTO STAGIONALE

La totale assenza di temperature rigide durante la stagione invernale, una quantità ideale di precipitazioni piovose in primavera ed una successiva improvvisa impennata delle temperature ha stimolato, in alcune zone, l'inizio del germogliamento fin dalla prima settimana di aprile e una perfetta allegagione. L'estate, calda ma con notti abbastanza fresche (dai 35°C del giorno ai 18-20°C di notte) e con precipitazioni scarse ma ben distribuite hanno consentito alle uve di invaiare in maniera decisamente omogenea ed in anticipo rispetto al passato. Possiamo quindi definire questa vendemmia come tra le migliori degli ultimi anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, al naso colpisce per le sue intense note balsamiche, speziate di pepe nero macinato, torrefazione (caffè, cacao) e fruttate su cui spicca l'amarena. In bocca è ben strutturato ed equilibrato (caldo e morbido con discreta sapidità). Note tostate con gradevoli sensazioni astringenti che ben si sposano con sentori di frutta rossa matura.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
28°-31° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:

16 mesi, in barriques e tonneaux

IMBOTTIGLIAMENTO:

Dal 24 settembre 2009