



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



2008 ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni, che nella prima quindicina del mese hanno raggiunto gli 80 mm. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piogge si sono ripresentate solo verso la metà di agosto e ancora alla metà di settembre. L'ultima uva a essere raccolta è stata il Sangiovese, che grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte nel mese di settembre ha potuto sviluppare grandi profumi e grandi estrazioni di colore. Il Sangiovese è senza dubbio un vitigno difficile da interpretare, ma i risultati della vendemmia 2008 sono veramente eccellenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, con sentori di amarena e di torrefazione. Bocca morbida e vellutata, elegante nel finale.

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 6 ottobre 2010