



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



2009 ANDAMENTO STAGIONALE

Buone condizioni climatiche caratterizzano parte della stagione 2009. Ad un inverno mite, segue una primavera inizialmente fredda, che si è stabilizzata gradualmente con picchi anche sopra i 30°C alla fine di maggio. Le copiose piogge invernali e primaverili hanno creato una buona riserva idrica, permettendo alle piante di svolgere regolarmente tutte le fasi vegetative. Nonostante un forte rialzo nelle temperature a luglio ed agosto, le abbondanti piogge di metà settembre e un consistente abbassamento delle temperature hanno permesso di portare a fine la maturazione fenolica. Il Sangiovese arrivato in cantina, appare sano maturo nel colore, con una buona gradazione zuccherina. Ci sono tutte le premesse per annata ottima all'insegna dell'eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino profondo. Immediate note di torrefazione e spezie, in armonia con le dolci sensazioni fruttate di amarena e fragola. Si apre dolcemente nel bicchiere amplificando il suo bouquet. In bocca tornano le percezioni nasali in uno spettro ampio di tannini che esaltano la sua mineralità. Una riserva di razza!

VITIGNI:

Sangiovese min 80%, Merlot e Cabernet S.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

24-27°C

Durata della macerazione: 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

5 mesi in barriques e tonneaux.