



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



## 2012 ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione.

La vendemmia 2012 si è rivelata di buon livello, con punte di eccellenza sia sul merlot sia sul sangiovese, dimostrando quanto questo territorio sia vocato ad una viticoltura di qualità anche in annate difficili.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino brillante.

Un vino che stupisce per la sua eleganza e per l'impatto gustativo davvero interessante. Al naso vince il sangiovese con le sue note di frutta rossa e viola mammola ma si mescolano con fini note tostate.

Fresco, fragrante e sapido in bocca con sentori di cannella e confettura. Di ottima struttura con un finale molto persistente.

VITIGNI:

Sangiovese min 80%, Merlot e Cabernet Sauvignon

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
24-27°C

Durata della macerazione: 12/16 giorni

MATURAZIONE:

15 mesi in barrique e tonneau