



BARONE  
RICASOLI

## ROCCA GUICCIARDA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Rocca Guicciarda è stato nel passato uno dei più importanti feudi della famiglia Ricasoli. Vino complesso e armonioso ma con stile tradizionale, conferma la ricerca della qualità della Barone Ricasoli.

### ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico



## 2013

### ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente. L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

La vendemmia è iniziata il 4 di settembre con i primi merlot, conclusi il 24 settembre. Il Sangiovese è stato raccolto dal 27 settembre al 10 ottobre. Il cabernet sauvignon, è stato raccolto per ultimo.

In conclusione, è stata una vendemmia di qualità, con uve sane e perfettamente mature.

Caratteristiche del Merlot 2013 sono la freschezza e il colore rubino violaceo, del Sangiovese l'intensità di colore e la pronunciata struttura, del Cabernet l'aromaticità pronunciata.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi maturi, floreale di viola e mammola. In bocca si presenta morbido, con tannini dolci ben bilanciati con la struttura acida. Persistente, armonico ed elegante.

#### VITIGNI:

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%.

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

24-27°C

Durata della macerazione: 12/16 giorni

#### MATURAZIONE:

15 mesi in tonneau e botte grande. 3/6 mesi di affinamento in bottiglia.