



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, divenuta ormai un'icona per stile e riconoscibilità.

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico



2014

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2014 è stato dei più anomali degli ultimi anni, con uno degli accumuli di pioggia più alti di sempre.

L'inverno è stato mite e la primavera è stata meno piovosa delle precedenti. Le temperature sono state nella media, e hanno iniziato ad alzarsi nella seconda metà di giugno. Il germogliamento, iniziato tra la fine di marzo e gli inizi di aprile, è stato regolare. La fioritura abbondante, è partita il 6 giugno. L'estate ha fatto registrare temperature molto al di sotto della media, e piovosità frequente. Questa situazione ha ritardato l'invasatura delle uve fino alla seconda metà di agosto.

Settembre, abbastanza caldo ma caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte che hanno favorito gli accumuli di polifenoli nelle bucce.

La vendemmia è iniziata ufficialmente il 10 settembre, in ritardo di circa 12 giorni rispetto alle annate precedenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso prevale la frutta rossa matura, con sentori balsamici. In bocca entra morbido, sapido, con un buon equilibrio tra tannini ed acidità.

Finale lungo, persistente e piacevole.

VITIGNI:

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

11 mesi in tonneau. 3/6 mesi di affinamento in bottiglia.