



RICASOLI

1 1 4 1

ROCCA GUICCIARDA 2015

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

VIGNETO

Rocca Guicciarda è stato, nel passato, uno dei più importanti feudi della famiglia Ricasoli. Vino complesso e armonioso, dallo stile tradizionale e dall'etichetta inconfondibile.

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni.

