



BARONE
RICASOLI

CHIANTI CHIANTI DOCG

Elegante, armonico, piacevole e ricco di profumi: un ottimo Chianti dalla beva accattivante, che si presta ad essere degustato quotidianamente e abbinato con innumerevoli pietanze.



2007

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2007 ha fatto rilevare le temperature medie più alte degli ultimi due secoli: tanto in inverno quanto in primavera. In particolare a Brolio i valori non sono mai scesi durante la stagione invernale al di sotto dello zero, ed anche le precipitazioni sono state scarsissime. Tale andamento ha anticipato la ripresa vegetativa di circa 20 giorni, ma una estate più fresca della media ha fatto rientrare l'allarme del rischio di stress da caldo, permettendo un ottimo sviluppo delle uve.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vivo, equilibrato e rotondo. Rosso rubino brillante, esprime la sua beva piacevolissima attraverso note di ribes, violetta selvatica e prugna. Un vino fine, da consumare quotidianamente ma che ben si presta anche ad abbinamenti più impegnativi.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

24-28°C

Durata della fermentazione: 8-10 giorni

MATURAZIONE:

Acciaio e botte grande