



## 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.



### 2010

#### ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invasatura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi violacei. Finezza aromatica di ciliegia, mora, viola e tabacco dolce. In bocca è piacevole e fresco con sentori evidenti di frutta rossa matura. Chiusura su toni speziati.

#### VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari.

#### MATURAZIONE:

90% in acciaio e 10% in barriques e tonneaux.