



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.



## 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

Di colore rosso rubino intenso, al naso frutti rossi, intenso e fine.

In bocca si presenta morbido, delicato, fresco e sapido. Finale piacevole e di buona persistenza.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

MATURAZIONE:

in acciaio.