



BARONE RICASOLI

ROCCA GUICCIARDA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Rocca Guicciarda zählt in der Vergangenheit zu den wichtigsten Besitzungen der Barone Ricasoli – heute ist es der Name des Riserva di Chianti Classico des Unternehmens. Ein Riserva von traditioneller Art, der durch seine Aromen und Atmosphäre mit würdevollem Charakter und einer üppigen und harmonischen Trinkbarkeit besticht.

PRODUKTIONSGBIET Chianti Classico



2011 WETTER

Auf einen durchschnittlichen Winter folgte ein milder und regenreicher Frühlingsanfang. Zwischen Ende April und Mai blieben die Niederschläge aus. Zwischen Juni und Juli führten die Regenfälle zur Bildung einer guten Wasserreserve im Boden. Das gewährleistete eine gute, wenn auch frühzeitige, Pflanzenentwicklung. Darauf folgte ein sehr heißer August, der vom Ausbleiben von Regenfällen gekennzeichnet war. Gekoppelt mit den guten Temperaturschwankungen im September haben diese Bedingungen zur vollen Reife der Trauben beigetragen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Klassische fruchtige Noten, rein und gehaltvoll, mit leichten würzigen Anflügen von Macchia. Im Mund zeigt er sich harmonisch und komplex mit einer guten Struktur. Aromen von roten Beeren, Anklängen von Zimt, Waldboden und Konfitüre.

Sehr langer vibrierender Abgang mit angenehmer Säure.

REBSORTEN:

Mindestens 80% Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.

VINIFIZIERUNG :

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 12-16 Tage.

AUSBAU:

15 Monate in Barriques und Tonneaux.