



## BARONE RICASOLI

### ROCCA GUICCIARDA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Dieser Wein entsteht aus einer Selektion unserer besten Trauben, die in Böden auf einer Höhe zwischen 400 und 300 m ü.d.M. angebaut werden. Die Böden weisen verschiedene pedologischen Eigenschaften: von den Typologien des Chianti Classico-Gebiets, zu den Sandsteinen, den Letten, den Meeresablagerungen und dem Gebiet von Alberese.

**PRODUKTIONSGBIET**  
Chianti Classico



### 2013 WETTER

Der Herbst 2012 und der Winter 2012-2013 zählten zu den regenreichsten der letzten Jahre. Der Boden war den ganzen Winter nass, was die Bildung von ausreichenden Wasserdepots begünstigt hat. Als es am 10. April zu regnen aufhörte, setzte der Frühling richtig ein. Plötzlich stiegen die Temperaturen abrupt an und lagen deutlich über dem Durchschnitt. Wasserreiche Böden, hohe Temperaturen und Sonnenschein haben dazu beigetragen, dass die Trauben sich einheitlich entwickelt haben.

Im Sommer lagen die Temperaturen tagsüber im Durchschnitt, aber nachts waren sie eher niedrig. Diese Bedingungen führten zur perfekten technischen und phenolischen Reife.

Die Ernte begann am 4. September, als die ersten Merlot-Trauben geerntet wurden, die bis zum 24. September in den Keller kamen. Die Sangiovese wurde vom 27. September bis zum 10. Oktober geerntet. Die Cabernet Sauvignon war die allerletzte Rebsorte, die geerntet wurden. Es handelte sich um eine Ernte sehr guter Qualität mit gesunden und perfekt reifen Trauben. 2013 war die Merlot durch Frische und eine Rubinfarbe mit violetten Nuancen gekennzeichnet. Die Sangiovese wies eine intensive Farbe und eine ausgeprägte Struktur auf. Die Cabernet zeichnete sich durch ihre undurchdringliche Farbe und ihre ausgeprägte Aromatik aus.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives rubinrot. Reine und elegante Nase, würzig mit fruchtigen Noten von Kirsche, Vanille und Waldbeeren. Im Mund sind die Säure und die geschmeidigen Tannine gut ausgewogen. Lang anhaltend im Nachgeschmack, mit angenehm frische Lakritze Noten.

#### REBSORTEN:

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%.

#### 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. Darauf folgen 3/6 Monate Flaschenausbau.