



BARONE
RICASOLI

ROCCA GUICCIARDA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Rocca Guicciarda, nel passato uno fra i più importanti feudi dei Baroni Ricasoli, oggi è il nome della Riserva di Chianti Classico dell'azienda. Una Riserva di tipo tradizionale, che sfoggia carattere austero e una bevibilità ricca ed armoniosa attraverso i suoi profumi e le atmosfere.

ZONA DI PRODUZIONE
Chianti Classico

PRODUZIONE
350.000 bottiglie



1996 ANDAMENTO STAGIONALE

Alle frequenti precipitazioni estive seguì fino a vendemmia ultimata una stagione calda e asciutta che ha consentito la perfetta maturazione delle uve e l'ottenimento di vini larghi e rotondi, con una bella trama di tannini. La vendemmia del Sangiovese è iniziata l'8 di ottobre per concludersi il 15.

VITIGNO:
Sangiovese 100%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
30° C
Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:
20 mesi, parte in barriques e parte in tonneaux
Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:
Febbraio 2000