



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



## 1998 ANDAMENTO STAGIONALE

Caratteristiche climatiche particolari hanno caratterizzato il 1998, soprattutto per un'estate eccezionalmente calda e prolungata. Settembre poi, con le sue temperature più basse e grazie anche ad alcune precipitazioni, ha permesso uno svolgimento regolare della vendemmia, iniziata per i vitigni a bacca rossa il 15 settembre, per il Sangiovese il 28 settembre.

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:  
Gennaio 2001