



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



2000 ANDAMENTO STAGIONALE

Annata decisamente anomala è stata il 2000 nella sua fase conclusiva, con temperature miti per la stagione in luglio e nei primi quindici giorni di agosto, cui ha fatto seguito un repentino innalzarsi della colonna di mercurio anche nella fase notturna, con conseguente principio di disidratazione delle uve. Questo fenomeno ha interessato solo marginalmente il Sangiovese, grazie alla sua maturazione più¹ lenta rispetto ad altri vitigni. La sua raccolta ha avuto inizio il 25 di settembre e si è protratta fino al 9 di ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La riserva prodotta dalla Barone Ricasoli si distingue per il suo essere vino morbido e avvolgente, caratteristiche queste presenti con particolare evidenza nel 2000, che preferisce esaltare la profondità tipica del Sangiovese alla sua potenza.

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:
Marzo 2003