



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



2004 ANDAMENTO STAGIONALE

L'inverno, sopraggiunto realmente a fine dicembre, in seguito ha fatto fatica ad abbandonare il nostro territorio protraendosi più¹ a lungo del previsto. D'altra parte gennaio come da copione è stato il mese più¹ freddo dell'anno, con il barometro sceso sotto lo zero fino ad inizio marzo, tanto da far rilevare valori decisamente bassi e da imbiancare Brolio con un'abbondante nevicata. Da aprile fino a tutto maggio, il risveglio vegetativo è stato accompagnato da una buona piovosità che ha creato abbondanti risorse idriche, in realtà poi non utilizzate, a differenza dell'anno precedente, dato l'andamento più¹ equilibrato delle temperature. Questo clima mite e la presenza di piogge non certo copiose, hanno comportato un certo ritardo nell'avvicinarsi delle varie fasi, a partire dall'inviatura iniziata tardivamente a metà agosto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una grande ricchezza di profumi fruttati, una piacevolissima rotondità ed una notevole persistenza connotano questa Riserva. In particolare in quest'ottima annata l'eleganza di questo vino si esprime in tutta la sua armonia grazie frutto di un andamento stagionale praticamente perfetto. Significativa anche la persistenza.

VITIGNO:

Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

30° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:

20 mesi, in barriques e tonneaux

IMBOTTIGLIAMENTO:

30 gennaio 2007