



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



2006 ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno protratto fino a marzo. Aprile e maggio connotati da buona piovosità, seguiti da un'estate con temperature non troppo elevate e piogge scarse. Ma verso il 20 di agosto una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, settembre e la prima quindicina di ottobre, con una accentuata escursione termica che superava i dieci / quindici gradi di differenza tra giornate decisamente calde e notti fresche. Riteniamo che la vendemmia 2006 sia la migliore degli ultimi quindici anni, si rilevano infatti un'ottima complessità aromatica, una buona gradazione alcolica oltre alla notevole struttura polifenolica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino che conferma nel corso degli anni la sua tipica eleganza ed armonia. Al naso sempre pulito e fruttato, in bocca pieno ed legante con notevole persistenza ed ottimo retrogusto. Colore, rubino intenso e profondo con riflessi granati a significare un frutto perfettamente maturo.

VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

28°-31° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:

16 mesi, in barriques e tonneaux

IMBOTTIGLIAMENTO:

Metà settembre 2008