



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



## 2010 ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invaiaitura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino brillante. In bocca speziato e balsamico, ma allo stesso tempo floreale e fruttato. L'attenta scelta dei legni dona a questa riserva una struttura ben equilibrata. Pulito, fragrante, di grande bevibilità ed eleganza per le sue inconfondibili e caratteristiche note chiantigiane di violetta, ciliegia e frutti di bosco.

VITIGNI:

Sangiovese min 80%, Merlot e Cabernet S.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

24-27°C

Durata della macerazione: 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

15 mesi in barriques e tonneaux.