



RICASOLI

1 1 4 1

ROCCA GUICCIARDA 2016 CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Rocca Guicciarda è stato, nel passato, uno dei più importanti feudi della famiglia Ricasoli. Vino complesso e armonioso, dallo stile tradizionale e dall'etichetta inconfondibile.

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali termici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Il naso richiama a note di frutta rossa matura. In bocca entra dolce e morbido, con tannini decisi e buona sapidità, conferendo a questa riserva ottima lunghezza e persistenza.

VITIGNI

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, per 14-16 giorni.

MATURAZIONE

18 mesi in tonneau e botte grande, e 3/6 mesi in bottiglia.

