

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2007

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: 25/09/2007 - 03/10/2007
- Resa a ceppo: 1,2 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce: 15 giorni
- Maturazione in legno: 18 mesi in botti da 10-7-5-3- hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 04-05/02/2010
- Produzione: n. 11.984 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,95%
 - Acidità totale: 6,10 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,64 g/Lt
 - Zuccheri: 1,7 g/Lt
 - Estratti netti: 31,6 g/Lt
 - pH: 3,39

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2010/2016

Note:

Temperatura di servizio 17°C – 18°C

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito