

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA "LE BARÒNCOLE" 2013

Biologico

Annata caratterizzata da forti precipitazioni in primavera e inizio estate, in seguito con andamento regolare. Il mese di Settembre, con il suo clima stabile e notevoli escursioni termiche, ha permesso una maturazione completa di tutti i componenti fenolici.

Vino di buona concentrazione ed equilibrio con caratteristiche per lungo invecchiamento.



SCHEMA TECNICA

Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole

- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: dal 4 al 10 Ottobre 2013
- Resa a ceppo: kg 1
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 15 gg
- Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 5 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 25/26 Gennaio 2016
- Produzione: n. 12.712 bottiglie da 75 cl – n. 60 Magnum da 150 cl

Analisi:

- Alcool: 14,27 %
- Zuccheri: 0,5 g/Lt
- Acidità totale: 6,40 g/Lt
- Estratti netti: 32,1 g/Lt
- Acidità volatile: 0,61 g/Lt
- pH: 3,36
- Livello di solfiti: inferiore ai 100 mg/litro come richiesto da Reg. Cee 834/07 per il vino biologico

Prima annata prodotta: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)

Periodo di consumo consigliato: 2016/2023

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito