

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2014 Biologico

Annata caratterizzata da un'estate molto piovosa. Nonostante le avversità climatiche, l'andamento della maturazione è stato lento ma regolare. Determinanti le assidue cure colturali e l'apporto nel periodo di vendemmia di buone temperature diurne con modesta umidità che hanno permesso di effettuare nel migliore dei modi selezioni di uve prive di acqua in eccesso. Un Chianti Classico Riserva di ottima e sorprendente qualità, dato l'andamento climatico dell'annata.

SCHEDA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: dal 26 al 30 Settembre 2014 2 e 3 Ottobre 2014 6 e 7 Ottobre 2014
- 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: 13 e 14 Febbraio 2017
- Produzione: n. 11.835 bottiglie da 75 cl – n. 60 Magnum da 150 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,23 %
 - Zuccheri: 1 g/Lt
 - Acidità totale: 6,05 g/Lt
 - Estratti netti: 31,1 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,72 g/Lt
 - pH: 3,40

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2017/2024

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito