

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2015 Biologico

Annata di grande livello caratterizzata da primavera/ inizio estate con temperature e precipitazioni regolari. Dai primi giorni di Luglio deciso innalzamento delle temperature con clima caldo e soleggiato fino al 9 Agosto, con l'arrivo di un forte temporale e conseguente diminuzione della temperatura. Altre due precipitazioni durante il mese di Agosto fanno registrare un totale di oltre 100 mm di pioggia. Settembre e periodo di raccolta caratterizzati da tempo buono, sufficiente disponibilità idrica nel terreno e umidità nell'aria utili ad evitare problemi di disidratazione delle uve. Un Chianti Classico Riserva di grande struttura da lungo invecchiamento .

SCHEDE TECNICHE:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: dal 30 Settembre al 3 Ottobre 2015
- Resa a ceppo: kg 1
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce :15 giorni
- Maturazione in legno: 20 mesi in tonneaux e barriques
- Imbottigliamento: 15 e 16 Febbraio 2018
- Produzione: n. 14.250 bottiglie da 75 cl – n. 147 Magnum da 150 cl
- Analisi:
 - Alcool: 15 %
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Acidità totale: 6,20 g/Lt
 - Estratti netti: 32,7 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,63 g/Lt
 - pH: 3,43

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2018/2025

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino sottoposto ad un unico leggero filtraggio. Possibilità di sedimentazione naturale.