

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2017 Biologico

Primavera ed estate con poche precipitazioni e temperature molto elevate nella prima decade di Agosto. Tra il 6 ed il 15 di Settembre abbiamo avuto precipitazioni per oltre 150mm che hanno reidratato terreni e acini. Le uve, riprendendo il corso regolare della maturazione hanno raggiunto un buon livello fenolico. Una raccolta tardiva nel contesto dell'annata. Sono stati necessari particolari interventi manuali di selezione in vigna e sui tavoli di cernita, per separare gli acini danneggiati dal calore e irraggiamento solare. I vini sono di notevole concentrazione con buona acidità. Il diradamento dei grappoli è stato effettuato in due passaggi per un totale di circa 20% del carico spontaneo per equilibrare il diverso stato di maturazione delle uve.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
 - Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
 - Raccolta: dal 26 al 30 Settembre 2017 e dal 2 al 3 Ottobre 2017
 - Resa a ceppo: 0.8 Kg
 - Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce :15gg
 - Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 5 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
 - Imbottigliamento: il 22 e il 23 Gennaio 2020
 - Produzione: n. 13.788 bottiglie da 75 cl – n. 201 Magnum da 150 cl
 - Analisi:
 - Alcool: 15%
 - Zuccheri: 1.1 g/Lt
 - Acidità totale: 5.81 g/Lt
 - Estratti netti: 32.9 g/Lt
 - Acidità volatile: 0.67 g/Lt
 - pH: 3.40

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva);

Prima annata prodotta per bottiglia: 2000 (Le Baròncole)

Periodo di consumo consigliato: 2019/2026

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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