

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2018 Biologico

Primavera abbastanza piovosa specialmente tra maggio e giugno. Temperature senza sbalzi con massime nella norma, a favore di una maturazione graduale in epoca medio-tardiva fino alla metà del mese di Settembre, in seguito abbastanza caldo con forti escursioni termiche che hanno favorito una buona maturazione. Annata con andamento climatico simile alla 2016, con raccolta nel medesimo periodo. Vino di buona freschezza e concentrazione. Il diradamento dei grappoli è stato effettuato in due passaggi per un totale di circa 40% del carico spontaneo.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
 - Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
 - Raccolta: dal 3 al 5 e il 10 Ottobre 2018
 - Resa a ceppo: 1.1 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: 1 e 2 Marzo 2021
 - Produzione: n.17.262 bottiglie da 75 cl – n. 210 Magnum da 150 cl
 - Analisi:
 - Alcool:15 %
 - Acidità totale: 5.75g/Lt
 - Acidità volatile: 0.66 g/Lt
 - Zuccheri: N.D. g/Lt
 - Estratti netti: 30.6g/Lt
 - pH: 3.48

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.