

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2022 Biologico

Primavera e prima parte dell'estate con andamento climatico siccitoso e caldo che si è protratto fino al 12 agosto. Da questa data in poi l'arrivo di numerosi temporali e l'aria più fresca ha fatto sì che la situazione di stress idrico cambiasse rapidamente a favore di una ripresa dell'attività linfatica della pianta. Il periodo di vendemmia è stato soleggiato, senza grandi piogge né eccessivi sbalzi termici. Annata di media concentrazione e frutto particolarmente intenso.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
 - Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
 - Raccolta: dal 29 Settembre al 4 Ottobre 2022
 - Resa a ceppo: 0,6 Kg
 - Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce :15 giorni
 - Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 30 Hl più fusti di rovere francese da 5 Hl e barriques da 2,25 Hl
 - Affinamento in bottiglia: 6 mesi
 - Imbottigliamento: dal 21 al 23 Gennaio 2025
 - Produzione: n. 16.684 bottiglie da 75 cl – n. 250 Magnum da 150 cl
 - Analisi:
 - Alcool: 14,5 %
 - Acidità totale: 5,72 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,66 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 32,0 g/Lt
 - pH: 3,45

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva);

Prima annata prodotta per bottiglia: 2000 (Le Baròncole)

Periodo di consumo consigliato: 2025/2032

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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