

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

CHIANTI CLASSICO 2012

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G.
- Uva: Sangiovese 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: dal 21 Settembre al 10 Ottobre 2012
- Resa a ceppo: 1,3 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce: 13 giorni
- Maturazione in legno: 12 mesi in botti di rovere, tonneaux e barriques
- Imbottigliamento: dal 6/2/2014 al 13/02/2014
- Produzione: n. 39.236 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,2 %
 - Acidità totale: 6,20 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,53 g/Lt
 - Zuccheri: 1,8 g/Lt
 - Estratti netti: 32 g/Lt
 - pH: 3,32

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo consumo consigliato: 2014/2019

Note:

Temperatura di servizio 17°

Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito