

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

CHIANTI CLASSICO 2023

Biologico

Primavera e inizio estate con andamento climatico piovoso, caratterizzato da frequenti bagnature della vegetazione, causando attacchi di peronospora su foglie e grappoli. In seguito tempo più stabile. Il periodo di raccolta tra il 15 settembre e il 6 ottobre è stato caratterizzato da tempo soleggiato con temperature superiori alla media. Annata di media concentrazione.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G.
- Uva: Sangiovese 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: dal 19 al 27 Settembre 2023
- Resa a ceppo: 1,3 Kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce: 13 giorni
- Maturazione in legno: 11 mesi in botti da 100 e 30 Hl, tonneaux e barriques di rovere da 5 e 2,25 Hl
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi
- Imbottigliamento: dal 27 Febbraio al 7 Marzo 2025
- Produzione: n. 44.532 bottiglie da 75 cl – n. 350 bottiglie da 150 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14%
 - Acidità totale: 5,38 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,57 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 29,2 g/Lt
 - pH: 3,55

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo consumo consigliato: 2025/2030

Temperatura di servizio 17°

Vino sottoposto ad un unico leggero filtraggio; possibilità di sedimentazione naturale.