

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

PERCARLO IGT 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.

SCHEDE TECNICHE:

- Vino rosso I.G.T. Sangiovese di Toscana
- Uva: Sangiovese 100% da selezione sui migliori 8 ettari dei 30 di proprietà
- Raccolta: dal 26 al 29 Settembre 2018 e il 5 Ottobre 2018
- Resa a ceppo: 1 kg.
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 38 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri e 500 litri e botte da 30 hl
- Imbottigliamento: dal 1 al 3 Giugno 2021
- Affinamento in bottiglia: 15 mesi
- Produzione: n. 18.352 bottiglie da 75 cl; 1,100 Magnum da 150 cl; 220 Doppio Magnum da 300 cl; 60 bottiglie da 500 cl ; 55 bottiglie da 600 cl
- Analisi:
 - Alcool: 15 %
 - Acidità totale: 5.71 g/l
 - Acidità volatile: 0.64 g/l
 - Zuccheri: <1 g/l
 - Estratti netti: 30,3 g/l
 - pH: 3.48

Prima annata prodotta per bottiglia: 1983

Periodo di consumo consigliato: 2021/2030 ed oltre

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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