FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO
Loc. San Giusto a Rentennano 53013 Gaiole in Chianti - Siena - Italy
Tel.: 0039-(0)577 747121 Fax: 0039-(0)577 747109 Email: info@fattoriasangiusto.it

La Ricolma Igt 2005 Merlot di Toscana

prodotte N° 4.948 bottiglie da 75cl

Inverno rigido con abbondanti precipitazioni anche nevose. Ottimo equilibrio climatico durante l'intera Primavera e stagione estiva. Ridotto il carico per pianta dal 20% al 30% dove necessario, ad "invaiatura" avanzata. Raccolta eseguita in epoca tardiva rispetto alla consuetudine di questo vitigno in Toscana.

Vino molto intenso, lungo e persistente, di ottimo equilibrio, con caratteristiche fortemente "chiantigiane".

Periodo di consumo consigliato 2008-2017 ed oltre.
Temperatura di servizio 17°C – 18°C.
Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito.

Attenzione: la giusta temperatura di servizio , un adeguato arieggiamento, il riposo dopo i trasporti e la conservazione, sono cure indispensabili per apprezzare al meglio la qualità dei nostri vini.