FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA 2005

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 21-22 settembre 2005
- Resa a ceppo: 1 kg.
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 17 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 23/01/2008
- Produzione: n.4.948 bottiglie da 75 cl = 37,10 hl
- Analisi:
  - Alcool: 13,87%
  - Zuccheri: 2,7 g/Lt
  - Acidità totale: 6,29 g/Lt
  - Estratti netti: 32,5 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,83 g/Lt
  - pH: 3,21
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2008/2017 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito