

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA 2007

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 19/09/2007 - 20/09/2007
- Resa a ceppo: 1Kg
- 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: 29/01/2010 - 01/02/2010
- Produzione: n. 5456 bottiglie da 75 cl – n.350 bottiglie da 150 cl.
- Analisi:
 - Alcool: 14,75% - Zuccheri: 1,9 g/Lt
 - Acidità totale: 6,03 g/Lt - Estratti netti: 32,20 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,89 g/Lt - pH: 3,41

- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2010/2019 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito