FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA 2009

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 23-24/09/2009
- Resa a ceppo: 0,9 kg.
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 19 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 7-8 Febbraio 2012
- Produzione: n.4852 bottiglie da 75 cl.; n. 200 Magnum da 150 cl.
- Analisi:
  - Alcool: 14,96 %
  - Zuccheri: 0,8 g/Lt
  - Acidità totale: 5,86 g/Lt
  - Estratti netti: 33,6 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,67 g/Lt
  - pH: 3,42
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2012/2021 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito