

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA 2010

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 23 e 24 Ottobre 2010
- Resa a ceppo: 0,7 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: 28 e 29 Gennaio 2013
- Produzione: n. 3.968 bottiglie da 75 cl.; n. 200 Magnum da 150 cl.
- Analisi:
 - Alcool: 14,61%
 - Acidità totale: 6,36 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,59 g/Lt
 - Zuccheri: 1,2 g/Lt
 - Estratti netti: 32,4 g/Lt
 - pH: 3,24
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2013/2022 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito