

## FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

### LA RICOLMA 2011

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 6/7 Settembre 2011
- Resa a ceppo: 0,7 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 16 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 23 Gennaio 2014
- Produzione: n. 4.212 bottiglie da 75 cl.; n. 236 Magnum da 150 cl.
- Analisi:
  - Alcool: 15%
  - Acidità totale: 6,6 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,68 g/Lt
  - Zuccheri: 1,5 g/Lt
  - Estratti netti: 35,9 g/Lt
  - pH: 3,32
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2014/2023 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito