

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA 2012

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 24/25 Settembre 2012
- Resa a ceppo: kg 0,8
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 15 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 15 Gennaio 2015
- Produzione: n. 3.944 bottiglie da 75 cl.; n. 210 Magnum da 150 cl.
- Analisi:
 - Alcool: 14,50%
 - Acidità totale: 6,23 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,62 g/Lt
 - Zuccheri: 1 g/Lt
 - Estratti netti: 33,1 g/Lt
 - pH: 3,38
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2015/2024 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito