

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA IGT 2013

Biologico

Annata caratterizzata da forti precipitazioni in primavera ed inizio estate, in seguito con andamento regolare. Il mese di Settembre con il suo clima stabile e notevoli escursioni termiche ha permesso una maturazione completa di tutti i componenti fenolici. Grande equilibrio tra corpo e acidità. Una delle migliori annate sinora prodotte.



SCHEDA TECNICA

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 1/3 Ottobre 2013
- 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 2,25 hl
- Imbottigliamento: 14 Gennaio 2016
- Produzione: n. 4.990 bottiglie da 75 cl.; n. 275 Magnum da 150 cl.; n. 12 Doppia Magnum da 300 cl;
- Analisi:
- Alcool: 14,11%
- Zuccheri: 1 g/Lt
- Acidità totale: 6,42 g/Lt
- Estratti netti: 32,3 g/Lt
- Acidità volatile: 0,61 g/Lt
- pH: 3,37

Prima annata prodotta: 1993

Periodo di consumo consigliato: 2016/2025 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito