

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA IGT 2019

Biologico

Primavera mediamente piovosa con temperature molto basse durante il mese di Maggio, mentre a Giugno sono state oltre la media. A Luglio una forte grandinata ha danneggiato parzialmente la parete fogliare e grappoli causando ritardo della maturazione. Sono stati necessari vari passaggi di diradamento dei grappoli per equilibrare il rapporto foglia-grappoli a favore di una migliore maturazione. Nonostante le assidue cure colturali abbiamo dovuto attendere un'epoca insolita per la zona sud del Chianti Classico raccogliendo dal 30 settembre al 15 Ottobre, periodo nel quale il clima è stato molto favorevole e le uve sono arrivate molto gradualmente alla giusta maturazione fenolica. Il diradamento dei grappoli è stato effettuato in tre passaggi per un totale di circa 35% del carico iniziale già ridotto a causa della grandine.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 4 e 23 Ottobre 2019
- Resa a ceppo: 0,6 Kg
- 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: 16 Febbraio 2022
- Produzione: n. 3,790 bottiglie da 75 cl.;
- Analisi:
 - Alcool: 14,5%
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Acidità totale: 5.61g/Lt
 - Estratti netti: 30.9 g/Lt
 - Acidità volatile:0.76 g/Lt
 - pH: 3.40

Prima annata prodotta per bottiglia: 1993

Periodo di consumo consigliato: 2021/2030 ed oltre

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino sottoposto ad un unico leggero filtraggio. Possibilità di sedimentazione naturale.