

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

FUORI MISURA IGT 2018

Biologico

Vino ottenuto da estrazione di mosto dalle vasche di Chianti Classico, Riserva, Percarlo, Ricolma entro 12-24 ore dall'immissione delle uve. Fermenta lentamente a temperatura non superiore a 25°C con l'aggiunta di circa 15% di uve diraspate. Un vino di corpo intenso e colore rosa scuro, con profumi freschi e fruttati.

SCHEDE TECNICHE

- Vino rosso I.G.T.
- Uva: Sangiovese 93% - Canaiolo 5% - Merlot 2%
- Raccolta: dal 22 Settembre al 6 Ottobre 2018
- Resa a ceppo: 1 Kg
- Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
- Imbottigliamento: 17 Aprile 2019
- Produzione: n. 7.400 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14 %
 - Zuccheri: 2,1 g/Lt
 - Acidità totale: 6,68 g/Lt
 - Estratti netti: 22,3 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,45 g/Lt
 - pH: 3,18
- Livello di solfiti: inferiore ai 100 mg/litro come richiesto da Reg. Cee per il vino biologico

Prima annata prodotta: 2015

Periodo di consumo consigliato: 2019

Temperatura di servizio 7 - 8°

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