

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## FUORI MISURA IGT 2024 Biologico

Vino ottenuto da estrazione di mosto dalle vasche di Chianti Classico, Riserva, Percarlo, Ricolma entro 12-24 ore dall'immissione delle uve e, in parte, con uve (Merlot, Sangiovese, Canaiolo) raccolte precocemente e vinificate in bianco. 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. Servire a temperatura di 7-8°C.

### SCHEDE TECNICHE

- Vino rosso I.G.T.
- Raccolta: primi di Settembre e periodo di vendemmia.
- Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
- Imbottigliamento: 7 Febbraio 2025
- Produzione: n. 11.576 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
  - Alcool: 13,5%
  - Zuccheri: <1 g/Lt
  - Acidità totale: 7,09 g/Lt
  - Estratti netti: 23,2 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,36 g/Lt
  - pH: 3,16
- 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: 2025

Temperatura di servizio 7 - 8°

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