

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

FUORI MISURA IGT 2025 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.

SCHEDA TECNICA

- Vino rosso I.G.T.
- Raccolta: primi di Settembre e periodo di vendemmia.
- Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
- Imbottigliamento: 4 Febbraio 2026
- Produzione: n. 9.844 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14%
 - Acidità totale: 6,63 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,48 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 23,7 g/Lt
 - pH: 3,17
- Livello di solfiti: inferiore ai 150 mg/litro come richiesto da Reg. Cee per il vino biologico

Prima annata prodotta: 2015

Periodo di consumo consigliato: 2026

Temperatura di servizio 7 - 8°

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

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

FUORI MISURA IGT 2025 Organic Wine

A wine obtained from:

- in larger part musts extracted from Chianti Classico, Riserva, Percarlo, Ricolma vats within 12 to 24 hours since the introduction of the respective crushed grapes therein;
 - to a lesser extent from early harvested merlot, Sangiovese and Canaiolo grapes, fermented "in white" (i.e.: not allowing for maceration by removal of the peels).
- It ferments slowly at temperatures not in excess of 23 degrees Celsius, crushed grapes (peels and all) being added in a quantity roughly equal to 15% of the initial volume.
- An intensely bodied wine of dark rosy colouring giving out fresh and fruit aromas, best served at temperatures ranging from 7 to 8 degrees Celsius.

TECHNICAL DETAILS

- Red wine IGT Toscana
- Harvest: early September and in harvest time
- Ageing: 5 months in inox tanks
- Bottled: February 4th 2026
- Production: n. 9.844 bottles of 750 ml
- Analysis:
 - Alcohol: 14%
 - Sugar: <1 g/Lt
 - Acidity: 6,63 g/Lt
 - Net extract: 23,7 g/Lt
 - Volatile Acidity: 0,48 g/Lt
 - pH: 3,17
- Sulphites level: less than 150 mg per Lt as required by organic laws

First vintage: 2015

Suitable for drinking: 2026

Serving temperature: 7 - 8°C

As the wine has been only lightly filtered some sediment may appear in the bottle.

Segue..

INFORMAZIONI UTILI PER IL CONSUMATORE (English version below)

Grazie per aver scelto un vino di San Giusto a Rentennano. La nostra storica cantina si trova nella parte meridionale del Chianti Classico, nel comune di Gaiole in Chianti, a 12 km dalla città di Siena. Produciamo vino e olio biologico dedicando particolare attenzione alla coltivazione, con puntuali interventi agronomici tesi ad ottenere uve di grande qualità, che esprimono nel vino spiccate caratteristiche territoriali.

1) Servizio al tavolo

Pretendi che questo vino sia servito in calici adeguati e mantenuto alla giusta temperatura di servizio 16°- 17°C. Una temperatura superiore compromette la percezione organolettica ed esalta la componente alcolica penalizzando il prodotto.

2) Eventuali bottiglie difettose

I vini di San Giusto a Rentennano devono esprimersi nel pieno delle loro caratteristiche organolettiche. Nonostante l'utilizzo della migliore scelta di sugheri e di numerosi e attenti controlli, può capitare di incappare in una bottiglia affetta da TCA (tricloroanisolo) responsabile del gusto di tappo. Queste vengono da noi sostituite o rimborsate all'acquirente. Pretendi dunque che la bottiglia sia perfetta. In caso l'acquisto sia avvenuto presso la nostra cantina, conserva il tappo difettoso e inviacelo per posta citando gli estremi della ricevuta/scontrino. Verificheremo il difetto e provvederemo recapitarvi un'altra bottiglia oppure a rimborsarvi quanto pagato.

3) Conservazione

Le bottiglie di vino vanno conservate coricate (posizione orizzontale o appena inclinate) in ambiente fresco con umidità minima 75%.

La condizione ideale è:

- temperatura minima 10° C
- temperatura massima 18° C o inferiore
- umidità: 80-90% al riparo dalla luce, vibrazioni, rumori.

Questo vale anche per le bottiglie in vendita presso enoteche, market ecc.

Qualora notaste numerose bottiglie stoccate in posizione verticale a temperatura ambiente, diffidate dall'acquistarle; il tappo di sughero naturale si secca favorendo un eccessivo passaggio di ossigeno a danno della buona conservazione vino.

4) Indicazioni in etichetta

Facciamo chiarezza sul significato delle seguenti indicazioni che trovate in etichetta:

Imbottigliato da = vino imbottigliato dall'azienda in etichetta ma può essere parzialmente o totalmente prodotto da uve o vino acquistato da terzi anche fuori zona di produzione.

Imbottigliato all'origine da = vino imbottigliato nell'azienda in etichetta, prodotto prevalentemente da uve proprie provenienti dalla zona di origine della denominazione.

Integralmente prodotto e imbottigliato da = vino prodotto al 100% da uve coltivate e raccolte dai propri vigneti. esempio: *Integralmente prodotto e imbottigliato dalla Fattoria San Giusto a Rentennano (ciò che trovate scritto sulle nostre etichette)*

Lotto di imbottigliamento = esempio: *L 4/24* indica il mese e anno nel quale il vino è stato imbottigliato.

Numero progressivo della singola bottiglia = esempio: *4.735* indica il numero assegnato alla singola bottiglia, utile per la rintracciabilità del prodotto.

5) Solfiti

I solfiti aggiunti servono per proteggere il vino da ossidazione, micotossine e batteri, durante il percorso di fermentazione, invecchiamento e imbottigliamento. San Giusto a Rentennano ne fa uso secondo i limiti previsti dal regolamento biologico al quale è certificato da ormai 20 anni, ovvero:

- fino a 100 milligrammi/litro So2 totale per i vini rossi
- fino a 150 milligrammi/litro So2 totale per i vini rosati o bianchi
- fino a 200 milligrammi/litro So2 totale per i vini dolci (nel caso del nostro *Vin San Giusto*, il prodotto non contiene solfiti aggiunti ma solo quelli sviluppati spontaneamente dalla fermentazione)

6) Altri prodotti

Non utilizziamo chiarificanti o altro di origine animale, quali caseine, albumine ecc.

7) Potenziale di invecchiamento del prodotto

Un vino si mantiene integro in bottiglia in relazione a molteplici fattori quali la caratteristica dell'annata, la qualità del tappo, il corretto diametro dell'interno collo della bottiglia, la modalità e l'ambiente in cui viene conservato presso la cantina di origine e in seguito presso quella dell'acquirente. Sul nostro sito www.fattoriasangiusto.it trovate una guida allo stato di conservazione dei nostri vini nella quale per ogni annata viene indicato se si consiglia di:

1. Conservare: icona bottiglia orizzontale
2. Da bere o conservare: icona bottiglia inclinata
3. Da bere: icona bottiglia verticale

Segue..

8) Modalità di vendita dei prodotti

San Giusto a Rentennano vende i propri prodotti direttamente o tramite agente (rappresentante) a enoteche, ristoranti e importatori esteri. Non vendiamo alla grande distribuzione né online. Tuttavia non possiamo escludere che rare bottiglie possano arrivare sugli scaffali di supermercati perché rivendute da terzi non autorizzati. Nel caso, assicuratevi che la confezione e la capsula di sigillo sia integra, il livello del vino nel collo della bottiglia sia normale e siano rispettati i criteri di buona conservazione di cui al punto 2.

9) Prezzo praticato da ristoranti, enoteche, ecc.

Il prezzo richiesto al tavolo del ristorante o sullo scaffale dell'enoteca, dovrebbe subire un ricarico proporzionale al prezzo di vendita praticato dal produttore e in relazione alla qualità del servizio e di conservazione offerta. Il ricarico effettuato dai locali è a loro discrezione ma nel caso della ristorazione, l'aumento non dovrebbe eccedere il 100% di quanto pagato al fornitore e il 50% nel caso di rivendita in enoteca ecc. Tali percentuali di ricarico possono elevarsi fino al 150-200% a causa dell'applicazione di tariffe doganali, dazi, trasporti ecc. Essendo nostra priorità la tutela del consumatore finale e avendo sempre applicato una politica dei prezzi sobria nel rispetto di chi ogni giorno stappa i nostri vini, vi consigliamo di consultare vari siti web (esempio Wine Searcher) per ottenere un riferimento sull'equo prezzo medio di vendita nei locali.

CUSTOMER USEFUL INFORMATION

Thank you for having chosen a San Giusto a Rentennano wine. Our historic winery is located in the southernmost end of the Chianti Classico area, within the Municipality of Gaiole in Chianti, some 12 kms away from Siena.

We produce organic wines and olive oil, giving special care to all farming practises involved, in order to obtain grapes and olives of the highest possible quality, so that our products may reflect to the utmost the salient features of the territory that yielded them - or, in other words, of its "*terroir*", as the French would put it.

1) Service at table

One should demand that the wine be served at the right temperature, i.e.: between 16 to 17 degrees Celsius.

At a higher temperature sensorial perceptions would be hampered and the alcoholic content enhanced, to the detriment of the product.

2) Occasional defective bottles

Though San Giusto wines are expected to display their sensorial complexity to the fullest, the odd TCA (trichloroanisole) affected bottle (tasting of cork, in plain English) might nonetheless be incurred in; this in spite of our choice of the best available corks on the market, and of our numerous painstaking testings of the same.

When and if it happens, we replace the item or reimburse the buyer.

One should therefore demand that the bottle be in perfect order.

If the defective bottle was purchased directly at our winery, please do not discard the cork, but have it sent to us by post, citing the receipt's particulars; upon verification of the fault, we shall have another bottle delivered to you, or, alternatively, reimburse you of the amount paid.

3) Conservation

Wine bottles are to be kept lying down horizontally, or with a slight tilt, in a cool ambience, where relative air humidity should not be lower than 75 per cent.

Ideal conditions are:

- minimum temperature 10 degrees Celsius;
- maximum temperature 18 degrees Celsius;
- relative air humidity in a range between 80 to 90 per cent;
- no sources of light, vibrations, or noises in the immediate proximity of the products stored.

The above should apply also to bottles for sale in wine shops or other venues.

Should you notice quite a number of bottles vertically stacked at ambient temperature, be wary of purchasing them.

Keep in mind that under these conditions natural cork tends to dry up, thus allowing an excessive oxygen seepage from the outside into the bottle, to the detriment of the wine's quality

4) Label indications

We deem it useful to clarify the exact meaning of some of the indications that are to be found on labels.

(forthwith the sign = shall be used to signify "means" or "is equal to")

- **Imbottigliato da** = wine bottled by the firm shown on the label. It allows for the product to be made of grapes or wines partially, or totally, obtained from a third party, even if from out of the indicated production area.
- **Imbottigliato all'origine da** = wine bottled by the firm shown on the label, extracted for the most part out of grapes originating from the stated production area, albeit not necessarily from vineyards owned and tended by the aforesaid firm.

Segue..

- **Integralmente prodotto e imbottigliato da** = wine totally extracted out of grapes produced and harvested in vineyards owned by the firm shown on the label.
for example: “*Integralmente prodotto e imbottigliato dalla Fattoria San Giusto a Rentennano*”, **which is the indication on our label.**)
- **Lotto di imbottigliamento** = the month and year of bottling (for example: **L 4 / 24** means bottled in April 2024)
- **Numero progressivo della singola bottiglia** = number identifying in sequence a given item during the bottling process (example: 4735 is the 4735 th filled up bottle since the beginning of the bottling process). This is very useful for tracing a particular item, when needed..

5) Sulphites

Added sulphites serve to protect the wine from oxidation, mildew toxins, and bacteria, during fermentation, ageing, and bottling periods.

San Giusto a Rentennano makes use of them within the limits prescribed by the organic produce regulatory body, under whose watch we have been certified as organic producers for the last twenty years.

The aforementioned limits are:

- up to a total of 100 milligrams of SO2 per liter, for red wines;
- up to a total of 150 milligrams of SO2 per liter, for *rosé* or white wines;
- up to a total of 200 milligrams per liter, for sweet wines. (As regards our **VIN SAN GIUSTO**, it contains no added sulphites; these are spontaneously produced during fermentation.)

6) Other additives

We do not make use of clarifiers or of any other products of animal origin (such as albumin or casein).

7) Optional further ageing

Please bear in mind that bottled wine “keeps” depending on a number of varying factors, such as the features of the vintage in question; the cork’s quality; the bottleneck’s inner diameter; the storage manner and the store-room’s ambience at the producer’s, and, subsequently, at the buyer’s facilities.

On our website (www.fattoriasangiusto.it) one may find information on the current state of our wines and, if intending to further store and /or age them, a guide on how to do so in respect of any given vintage. Briefly:

1. for keeping: horizontal bottle icon;
2. for drinking or keeping: tilted bottle icon;
3. for drinking: vertical bottle icon.

8) Conditions of sale

San Giusto a Rentennano sells its products - either directly or through appointed agents - to wine shops, restaurants and foreign importers,

We do not sell online, nor to supermarket chains.

Nonetheless, some of our bottles may sometimes be found on a supermarket shelf, because resold by an unauthorised third party.

In such case, should you want to buy, make sure that the capsule and all other outer trimmings of the bottle are in order; that the wine level at the bottleneck is as it should be; that proper storage criteria - vide point **2)** - have been observed.

9) Prices applied in wine shops, restaurants, etc

Prices in the above venues obviously undergo an increase in respect of what paid to the producer; its entity ought to be in relation also to the storage manner at the premises and to the quality of the service rendered.

Though it be ultimately up to the retailer’s discretion, the price increase ought nonetheless not to be in excess of 100% more than what paid to the producer, in the case of restaurants; and of 50% more, in the case of wine shops etc.

The said increase may rise up to as much as 150 or even 200 per cent, due to custom duties, other levies, transport costs, etc.

Since our priority has always been to safeguard the actual consumer himself, and considering that, throughout our activity, we have been practising a rather cautious pricing policy, we would advise you to consult the pertinent websites (such as “Wine Searcher” for example), in order to obtain information on what equitable average retail sale prices to expect at a vendor’s venue.