

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO VINSANGIUSTO 1999

- Vino bianco da dessert
- Uva: Malvasia 93% - Trebbiano 7%
- Raccolta: 23/26 settembre 1999
- Resa a ceppo 1,5kg
- Appassimento uva su graticci in magazzino ventilato per circa 130 gg.
- Pressatura delle uve a sgrondo
- Resa del mosto: 25%
- Maturazione: n. 6 anni in fusti di castagno da 40-50-70-120-180 lt. Vecchi, impregnati di “madre”*(1), sigillati, posti nel magazzino ventilato, soggetti agli sbalzi di temperatura stagionali
- Spillato dai caratelli: 10 febbraio 2006
- Calo del prodotto nel legno *(2): 38%
- Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Imbottigliamento : Maggio 2006
- Produzione prevista: n.1766 bottiglie da 50 cl
- Analisi:
 - Alcool: 10,70%
 - Acidità totale: 5,74g/Lt
 - Acidità volatile: 1,08 g/Lt*(3)
 - Acidità volatile lorda: 1,11 g/Lt
 - Estratto secco netto: 81,6 g/Lt
 - Zuccheri: 425 g/Lt
 - pH: 3,66

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979

Periodo di consumo consigliato: 2006 /2020 e oltre

Note:

*(1) la “madre” è il deposito che si forma sul fondo dei fusti e che ne impregna tutte le doghe. E’ la fonte primaria dei particolari lieviti fermentativi

*(2) è in questa fase di calo che si ha una ulteriore concentrazione delle sostanze tramite lenta evaporazione

*(3) l’acidità volatile elevata è caratteristica del processo ossidativi con il quale matura il Vin San Giusto e si individua organoletticamente con un leggero tono acidulo, fondamentale per “sgrassare” e rendere fine la degustazione