



FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO
Loc. San Giusto a Rentennano 53013 Gaiole in Chianti - Siena
Tel.: 0039-(0)577 747121 Fax: 0039-(0)577 747109 Email: info@fattoriasangi.it

Vin San Giusto 2001

prodotte N° 2.256 bottiglie da 37,5 cl

Estate calda e secca, con alcune precipitazioni precedenti l'epoca di raccolta, le uve furono raccolte in ottime condizioni e tali si mantennero durante il periodo di appassimento.

Vino dotato di altissimi estratti e zuccheri residui, adatto a lungo invecchiamento. Ridotto il carico di uva per pianta (vendemmia verde) dal 30% al 40% del carico spontaneo all'invaiaitura.

Periodo di consumo consigliato 2009-2023 ed oltre

Temperatura di servizio 10°C.

Vino filtrato a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia per goccia – possibilità nel tempo di modesto deposito.

Questo vino non contiene solforosa aggiunta.

Attenzione: la giusta temperatura di servizio, un adeguato arieggiamento, il riposo dopo i trasporti e la corretta conservazione, sono cure indispensabili per apprezzare al meglio la qualità dei nostri vini.





FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO
Loc. San Giusto a Rentennano 53013 Gaiole in Chianti - Siena - Italy
Tel.: 0039-(0)577 747121 Fax: 0039-(0)577 747109 Email: info@fattoriasangiusto.it

Attenzione: la giusta temperatura di servizio , un adeguato arieggiamento, il riposo dopo i trasporti e la corretta conservazione, sono cure indispensabili per apprezzare al meglio la qualità dei nostri vini.