

## FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO VINSANGIUSTO 2001

- Vino bianco da dessert
- Uva: Malvasia 93% - Trebbiano 7%
- Raccolta: 22-24 Settembre 2001
- 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: 10/01/2008
- Calo del prodotto nel legno \*(2): 38%  
Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Imbottigliamento : 19/06/2008
- Produzione: n. 2.256 bt x 0,375 lt = 8,46 HL
- Analisi:
  - Alcool: 11,10%
  - Acidità totale: 6,00 g/Lt
  - Acidità volatile: \*(3) 1,72 g/Lt
  - Estratto secco netto: 66,00 g/Lt
  - Zuccheri: 389 g/Lt
  - pH: 3,65

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979

Periodo di consumo consigliato: 2009 /2023 e oltre

Note:

Temperatura di servizio 10°C.

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

\*(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 ossidativo 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