



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](mailto:info@fattoriasangi.it)

## Vin San Giusto 2002

prodotte N° 2.256 bottiglie da 37,5 cl

Primavera abbastanza calda, in seguito l'estate è stata caratterizzata da frequenti piogge fino al periodo di raccolta.

L' appassimento delle uve è stato comunque soddisfacente ed il prodotto mostra caratteristiche forse superiori al precedente 2001.

Ridotto il carico di uva per pianta(vendemmia verde)dal 30% al 40% del carico spontaneo all'invaiatura.

Periodo di consumo consigliato 2010-2023 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.*

