



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@fattoriasangi](mailto:info@fattoriasangi)

## Vin San Giusto 2003

prodotte N° 1.938 bottiglie da 37,5 cl

Forte gelata primaverile causò ingenti danni ai germogli. Estate molto calda dalla metà di Giugno fino a metà Agosto ,la corretta maturazione fenolica riprese i primi di Settembre.

L' appassimento delle uve è stato soddisfacente ed il prodotto mostra caratteristiche di particolare ricchezza e residuo zuccherino con minore acidità rispetto alle precedenti annate. Ridotto il carico di uva per pianta(vendemmia verde)dal 15% al 25% del carico spontaneo all'invaiaatura.

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.*

