FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

VINSANGIUSTO 2013
Vino Bianco Passito Toscana IGT

Molto concentrato con zuccheri residui elevati ma ben bilanciati dall'acidità ,un vino da lunghissimo invecchiamento da servire a temperatura di 7-8°c.

SCHEDA TECNICA:

- Toscana IGT Bianco Passito
- Uva: Malvasia 92% - Trebbiano 8% = Q.LI 76
- Raccolta: dal 17 al 19 Settembre 2012
- Resa a ceppo : 1.6 Kg
- Appassimento uva su graticci in magazzino ventilato per circa 140 gg.
- Pressatura delle uve a sgrondo
- Resa del mosto: 20 %
- Maturazione: n. 6 anni in fusti di castagno e rovere di capacità variabile da lt 50 a lt 200, vecchi, impregnati di "madre"*(1), sigillati, posti nel magazzino ventilato, soggetti agli sbalzi di temperatura stagionali
- Spillato dai caratelli: 23-01-2019
- Calo del prodotto nel legno *(2): 40%
- Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Imbottigliamento : 30 Giugno 2020
- Produzione: n. 2.270 bt x 0,375 lt = HL 8,51 cioè il 9% rispetto al prodotto iniziale. Le bottiglie vengono poste in eleganti astucci singoli e confezionate a loro volta in cartone da 3 bottiglie cadauno.
- Analisi:
  - Alcool: 9.5%
  - Acidità totale: 6.20 g/Lt
  - Acidità volatile: 1.68 *(3) g/Lt
  - Estratto secco netto: 85.4 g/Lt
  - Zuccheri: 455 g/Lt
  - pH: 3.93

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979
Periodo di consumo consigliato: 2021/2035 e oltre

Note:
Temperatura di servizio 7 - 8°C.
Abbinamento a formaggi tipo Taleggio o erborinati, cioccolato amaro, patè di fegato
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