

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

VINSANGIUSTO 2017

Vino Bianco Passito Toscana IGT

Annata tendenzialmente secca e calda che ha comunque assicurato uve ben sane. L'acidità volatile ben compensa l'elevato livello di zuccheri residui presenti. Vino passito adatto a lunghissimo invecchiamento da servire a temperatura di 6-7°C. Lo consigliamo accompagnato a formaggi tipo taleggio o erborinati, paté di fegato, cioccolato amaro.

SCHEMA TECNICA:

- Toscana IGT Bianco Passito
- Uva: Malvasia 90% - Trebbiano 10% = Q.LI 67
- Raccolta: dal 30 Agosto al 6 Settembre 2017
- Resa a ceppo : 1,5 Kg
- Appassimento uva su graticci in magazzino ventilato per circa 140 giorni
- 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 Novembre 2023
- Calo del prodotto nel legno *(2): 33%
- Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Affinamento in bottiglia: 18 mesi
- Imbottigliamento : 10 Luglio 2024
- Produzione: n. 2.592 bt x 0,375 lt = 9,7 HL cioè 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: 6,68 g/Lt
 - Acidità volatile: 1,56 *(3) g/Lt
 - Estratto secco netto: 508,0 g/Lt
 - Zuccheri: 447 g/Lt
 - pH: 3,67
 - Non contiene solfiti aggiunti, solo quelli prodotti naturalmente durante la fermentazione.

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979

Periodo di consumo consigliato: 2025/2039 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.