

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## Riserva Le Baròncole 2004

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: 29 settembre – 15 ottobre 2004
- Resa a ceppo: 1,2 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : gg 13
- Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 10-7-5-3 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 8/9 febbraio 2007
- Produzione: n. 9860 bottiglie da 75cl = 73,95 hl
- Analisi:
  - Alcool: 14,04%
  - Acidità totale: 5,90 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,72 g/Lt
  - Zuccheri: 0,29 g/Lt
  - Estratti netti: 29,25 g/Lt
  - pH: 3,31
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
- Periodo di consumo consigliato: 2007/2013