

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2006

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: 2-12 Ottobre 2006
- Resa a ceppo: 1,2 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : gg 15
- Maturazione in legno: 18 mesi in botti da 10-7-5-3 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 27/01/2009 - 28/01/2009
- Produzione: n. 10.664 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,43%
 - Zuccheri: 3,23 g/Lt
 - Acidità totale: 6,19g/Lt
 - Estratti netti: 29,2 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,68 g/Lt
 - pH: 3,23

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2009/2015

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito