

## FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

### Riserva Le Baròncole 2011

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: dal 7 al 30 Settembre 2011
- Resa a ceppo: 0,9 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 16 gg
- Maturazione in legno: 18 mesi in botti da 5 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 14/15 Gennaio 2014
- Produzione: n. 10.508 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
  - Alcool: 15 %
  - Zuccheri: 1,4 g/Lt
  - Acidità totale: 6,3 g/Lt
  - Estratti netti: 31,7 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,63 g/Lt
  - pH: 3,30

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)  
Periodo di consumo consigliato: 2014/2021

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito