

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2003

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: 23/26 settembre 2003
- Resa a ceppo: 1 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 13 gg
- Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 10-7-5-3 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 1-2 febbraio 2006
- Produzione: n.11.020 bottiglie da 75cl = 82,65 hl
- Analisi:
 - Alcool: 14,75%
 - Acidità totale: 5,63 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,67 g/Lt
 - Zuccheri: 0,17 g/Lt
 - Estratti netti: 31,8 g/Lt
 - pH: 3,51
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
- Periodo di consumo consigliato: 2006/2012