



FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO
Loc. San Giusto a Rentennano 53013 Gaiole in Chianti - Siena - Italy
Tel.: 0039-(0)577 747121 Fax: 0039-(0)577 747109 Email: info@fattoriasangiusto.it

Chianti Classico Riserva Le Baròncole Docg 2005

prodotte N° 10.640 bottiglie da 75cl

Inverno rigido con abbondanti precipitazioni anche nevose. Ottimo equilibrio climatico durante l'intera primavera e stagione estiva. Situazione molto promettente fino alla prima decade di Settembre, quando ripetute piogge e soprattutto l'umidità mattutina hanno in parte ridimensionato le aspettative di un prodotto comunque di notevole spessore, intensità ed eleganza, anche grazie alla rigorosa selezione delle uve. Ridotto il carico di uva per pianta (vendemmia verde) dal 30% al 50% del carico spontaneo.

Periodo di consumo consigliato 2008-2014.

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito.

Attenzione: la giusta temperatura di servizio , un adeguato arieggiamento, il riposo dopo i trasporti e la giusta conservazione, sono cure indispensabili per apprezzare al meglio la qualità dei nostri vini.





FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO
Loc. San Giusto a Rentennano 53013 Gaiole in Chianti - Siena - Italy
Tel.: 0039-(0)577 747121 Fax: 0039-(0)577 747109 Email: info@fattoriasangiusto.it

Attenzione: la giusta temperatura di servizio , un adeguato arieggiamento, il riposo dopo i trasporti e la corretta conservazione, sono cure indispensabili per apprezzare al meglio la qualità dei nostri vini.