

## FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

### CHIANTI CLASSICO 2006

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G.
- Uva: Sangiovetto 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: 28 settembre – 10 ottobre 2006
- Resa a ceppo: 1,3 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce: 14 giorni
- Maturazione in legno: 12 mesi in botti di rovere, tonneaux e barriques
- Imbottigliamento: 20/27 marzo 2008
- Produzione: n. 41.336 bottiglie da 75 cl. = 310,02 hl
- Analisi:
  - Alcool: 14,43%
  - Acidità totale: 5,92 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,62 g/Lt
  - Zuccheri: 1,4 g/Lt
  - Estratti netti: 29,8 g/Lt
  - pH 3,37

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo consumo consigliato: 2008/2012

Note:

Temperatura di servizio 17°

Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito

## **FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO**

### **CHIANTI CLASSICO 2006**

- Chianti Classico red wine D.O.C.G.
- Grapes: Sangiovese 95% - Canaiolo 5%
- Harvest: 28 September – 10 October 2006
- Yield of wine: 1,3 kg
- Length of fermentation and maceration on the skins: 14 days
- Wood-ageing: 12 months in oak barrels and casks of 10; 7; 5; 3; and 2,25 hl
- Bottled: 20/27 March 2008
- Production: n. 41.336 bottles of 75 cl. = 310,02 hl.
- Analysis:
  - Alcohol: 14,43%
  - Sugar: 1,4 g/Lt
  - Acidity: 5,92 g/Lt
  - Net extracts: 29,8 g/Lt
  - pH: 3,37

First vintage of Chianti Classico in bottle: 1981

Suitable for drinking: 2008/2012

## FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

### Riserva Le Baròncole 2005

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: 23/30 settembre 2005
- 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: 13/14 febbraio 2008
- Produzione: n. 10.640 bottiglie da 75cl = 79,80 hl
- Analisi:
  - Alcool: 14,48%
  - Zuccheri: 1,4 g/Lt
  - Acidità totale: 5,91 g/Lt
  - Estratti netti: 31,4 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,69 g/Lt
  - pH: 3,32
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
- Periodo di consumo consigliato: 2008/2014

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato- possibilità di modesto deposito

## **FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO**

### **Riserva Le Baròncole 2005**

- Classico D.O.C.G. Le Baròncole red wine
- Grapes: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Harvest: 23/30 September 2005
- Yield per plant: 1,2 kg
- Length of fermentation and maceration on the skins : 15 days
- Wood-ageing: 20 month in oak barrels of 10,7,5,3 hl capacity and french barriques of 2,25 hl
- Bottled: 13-14 february 2008
- Production: n. 10.640 bottles of 75 cl = 79,80 hl
- Analysis:- Alcohol: 14,48%
  - Sugar: 1,4 g/Lt
  - Acidity: 5,91 g/Lt
  - Net extracts: 31,4 g/Lt
  - pH: 3,32
- First vintage of Riserva in bottle: 1975; First vintage of Le Baròncole in bottle 2000
- Suitable for drinking: 2008/2014

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## LA RICOLMA 2005

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 21-22 settembre 2005
- Resa a ceppo: 1 kg.
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 17 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 23/01/2008
- Produzione: n.4.948 bottiglie da 75 cl = 37,10 hl
- Analisi:
  - Alcool: 13,87%
  - Zuccheri: 2,7 g/Lt
  - Acidità totale: 6,29 g/Lt
  - Estratti netti: 32,5 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,83 g/Lt
  - pH: 3,21
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2008/2017 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## LA RICOLMA 2005

- Red wine I.G.T. Toscana
- Grapes: Merlot 100%
- Harvest: 21/22 September 2005
- Yield per plant: 1 kg.
- Length of fermentation and maceration on the skins : 17 days
- Wood-ageing: 22 months in french barriques (Allier, Nevers) of 225 liters
- Bottled: 23/01/2008
- Production: n. 4.948 bottles of 75 cl = 37,10 hl
- Analysis:
  - Alcohol: 13,87 %
  - Sugar: 2,7 g/Lt
  - Acidity: 6,29 g/Lt
  - Net extracts: 32,5 g/Lt
  - pH: 3,21
  
- First produced in 1993
- Suitable for drinking: 2008/2017 and beyond

## **FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO**

### **PERCARLO 2005**

### **VIN SAN GIUSTO 2001**

**Percarlo IGT 2005 Sangiovese di Toscana(100%)** –prodotte N° 18.104 bottiglie da 75cl e N° 942 Magnums da 150cl

N° 30 doppio magnums da 300c

Attenzione: Il vino Percarlo 2005 , uscirà sul mercato da Giugno-Settembre 2009, in quanto abbiamo deciso di prolungare di un anno il periodo di affinamento in bottiglia. Questa pratica riguarderà tutte le prossime annate di questo vino.

**Vin San Giusto 2001 Vino da Tavola dolce** - prodotte N° 2.634(previsionale) bottiglie da 37,5 cl

Attenzione: Il Vin San Giusto 2001, uscirà sul mercato da Giugno-Settembre 2009, in quanto abbiamo deciso di prolungare di un anno il periodo di affinamento in bottiglia. Questa pratica riguarderà tutte le prossime annate di questo vino.

## **FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO**

### **PERCARLO 2005**

### **VIN SAN GIUSTO 2001**

We have, for the past few years, been aware of the need to lengthen the ageing period for some of our bottled products, so as to achieve a better finishing off.

Having now come to a decision under this respect, we wish to inform you that our Percarlo and Vin San Giusto wines of 2005 and 2001 vintages respectively, shall not be up for sale until year 2009, skipping year 2008 entirely, but thus improved by a further one year finishing period in our cellars.

Though our decision may appear to be not in line with standard marketing policies, we nevertheless feel sure that it will benefit our wines quality wise, and do trust, at the same time, that you will appreciate it as proof of our dedication and commitment to constant improvement.