

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2008

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: Dal 25 al 30 Settembre 2008
- Resa a ceppo: kg 1,2
- 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: 09-10 Febbraio 2011
- Produzione: n. 13.924 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,53 %
 - Zuccheri: 1,6 g/Lt
 - Acidità totale: 6,1 g/Lt
 - Estratti netti: 31,8 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,61 g/Lt
 - pH: 3,29

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2011/2017

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito