

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2009

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: dal 23/09 al 13/10/2009
- Resa a ceppo: kg 1,2
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 15 gg
- Maturazione in legno: 18 mesi in botti da 10-7-5-3 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 25-26 Gennaio 2012
- Produzione: n. 11.336 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,47%
 - Zuccheri: 0,9 g/Lt
 - Acidità totale: 5,73 g/Lt
 - Estratti netti: 31,9 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,57 g/Lt
 - pH: 3,41

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2012/2018

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito