

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2010

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: dal 30 Settembre al 12 Ottobre 2010
- Resa a ceppo: kg 1
- 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: 6/7 Febbraio 2013
- Produzione: n. 10.336 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,89%
 - Zuccheri: 1,32 g/Lt
 - Acidità totale: 5,84 g/Lt
 - Estratti netti: 30,45 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,67 g/Lt
 - pH: 3,38

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2013/2020

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito