

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## Riserva Le Baròncole 2016 Biologico

Primavera abbastanza fredda con precipitazioni abbondanti fino alla metà di Giugno. In seguito condizioni climatiche buone senza eccessi di caldo. Settembre con forte escursioni termiche e buona disponibilità idrica . Le uve sono maturate regolarmente con gradualità e il vino ottenuto è di notevole freschezza nonostante una concentrazione importante e ben bilanciato dall'acidità . Diradamento dei grappoli effettuato in due passaggi riducendo il carico spontaneo della pianta di circa 30%.

### SCHEDE TECNICHE:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
  - Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
  - Raccolta: il 30 Settembre 2016 e dal 4 al 6 Ottobre 2016
  - Resa a ceppo: 1,1 Kg
  - Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce :15gg
  - Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 5 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
  - Imbottigliamento: dal 27 al 29 Marzo 2019
  - Produzione: n. 15.600 bottiglie da 75 cl – n. 200 Magnum da 150 cl
  - Analisi:
    - Alcool: 15%
    - Zuccheri: < 1 g/Lt
    - Acidità totale: 5,96 g/Lt
    - Estratti netti: 32,8 g/Lt
    - Acidità volatile: 0,68 g/Lt
    - pH: 3,41

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva);

Prima annata prodotta per bottiglia: 2000 (Le Baròncole)

Periodo di consumo consigliato: 2019/2026

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino sottoposto ad un unico leggero filtraggio. Possibilità di sedimentazione naturale.