

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2019 Biologico

Primavera mediamente piovosa con temperature molto basse durante il mese di Maggio, mentre a Giugno sono state oltre la media. A Luglio una forte grandinata ha danneggiato parzialmente la parete fogliare e grappoli causando ritardo della maturazione. Sono stati necessari vari passaggi di diradamento dei grappoli per equilibrare il rapporto foglia-grappoli a favore di una migliore maturazione. Nonostante le assidue cure colturali abbiamo dovuto attendere un'epoca insolita per la zona sud del Chianti Classico raccogliendo dal 30 settembre al 15 Ottobre, periodo nel quale il clima è stato molto favorevole e le uve sono arrivate molto gradualmente alla giusta maturazione fenolica. Il diradamento dei grappoli è stato effettuato in tre passaggi per un totale di circa 35% del carico iniziale già ridotto a causa della grandine.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
 - Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
 - Raccolta: dall'8 al 12 Ottobre 2019
 - Resa a ceppo: 1,2 Kg
 - Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce :15 gg
 - Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 5 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
 - Imbottigliamento: 23 e 24 Febbraio 2022
 - Produzione: n.16.136 bottiglie da 75 cl – n. 200 Magnum da 150 cl
 - Analisi:
 - Alcool:15 %
 - Acidità totale: 5.33g/Lt
 - Acidità volatile: 0.68 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 31 g/Lt
 - pH: 3.44

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva);

Prima annata prodotta per bottiglia: 2000 (Le Baròncole)

Periodo di consumo consigliato: 2020/2027

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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