

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2020 Biologico

Primavera-estate con buon andamento climatico e media piovosità. Caldo nella prima parte di Agosto con temperature elevate senza però causare danni agli acini e ritorno di caldo a metà Settembre, inducendo un anticipo della raccolta di alcuni vigneti. In seguito varie ed abbondanti piogge furono seguite da un deciso abbassamento delle temperature utili alla perfetta conservazione delle uve. Annata di grande qualità.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
 - Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
 - Raccolta: dal 25 settembre al 6 Ottobre 2020
 - 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
 - Affinamento in bottiglia: 6mesi
 - Imbottigliamento: 12 Gennaio 2023
 - Produzione: n. 17.148 bottiglie da 75 cl – n. 250 Magnum da 150 cl
 - Analisi:
 - Alcool: 15 %
 - Acidità totale:5,71 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,60 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 31 g/Lt
 - pH: 3,40

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva);

Prima annata prodotta per bottiglia: 2000 (Le Baròncole)

Periodo di consumo consigliato: 2023/2030

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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