

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## Riserva Le Baròncole 2021 Biologico

### SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
  - Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
  - Raccolta: dal 4 al 15 Ottobre 2021
  - Resa a ceppo: 0,6 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: 30 e 31 Gennaio 2024
  - Produzione: n. 15.740 bottiglie da 75 cl – n. 250 Magnum da 150 cl
  - Analisi:
    - Alcool: 15 %
    - Zuccheri: <1 g/Lt
    - Acidità totale: 5,87 g/Lt
    - Estratti netti: 30,5 g/Lt
    - Acidità volatile: 0,71 g/Lt
    - pH: 3,38

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva);

Prima annata prodotta per bottiglia: 2000 (Le Baròncole)

Periodo di consumo consigliato: 2024/2031

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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