

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

CHIANTI CLASSICO 2004

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G.
- Uva: Sangiovetto 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: 29 settembre – 15 ottobre 2004
- Resa a ceppo: 1,5 kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 13 gg
- Maturazione in legno: 12 mesi in botti di rovere e tonneaux da 5hl
- Imbottigliamento: 8/16 marzo 2006
- Produzione: n.47.664 bottiglie da 75cl = 357,48 hl
- Analisi:
 - Alcool: 14,07%
 - Acidità totale: 5,47 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,58 g/Lt
 - Zuccheri: 0,20 g/Lt
 - Estratti netti: 29,4 g/Lt
 - pH: 3,47

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo di consumo consigliato: 2006/2010