

## FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

### CHIANTI CLASSICO 2009

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G.
- Uva: Sangiovetto 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: dal 24 Settembre 2009 allo 08 Ottobre 2009
- Resa a ceppo: kg 1,5
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce: 14 giorni
- Maturazione in legno: 12 mesi in botti di rovere, tonneaux e barriques
- Imbottigliamento: 17/02/2011
- Produzione: 40.640 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
  - Alcool: 14,34 %
  - Acidità totale: 5,5 g/Lt
  - Acidità volatile: 0,51g/Lt
  - Zuccheri: 1,6 g/Lt
  - Estratti netti: 29,8 g/Lt
  - pH : 3,39

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo consumo consigliato: 2011/2016

Note:

Temperatura di servizio 17°

Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito