

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

CHIANTI CLASSICO 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.
- Uva: Sangiovese 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: dal 15 settembre al 6 Ottobre 2020
- Resa a ceppo: 1,3 Kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce: 13giorni
- Maturazione in legno: 11 mesi in botti, tonneaux e barriques di rovere
- Imbottigliamento: dal 23 Marzo al 31 Marzo 2022
- Produzione prevista: n. 51872 bottiglie da 75 cl e 400 bottiglie da 150 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,5 %
 - Acidità totale: 5,73 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,56 g/Lt
 - Zuccheri: < 1 g/Lt
 - Estratti netti: 29,9 g/Lt
 - pH: 3,40

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo consumo consigliato: 2021/2026

Temperatura di servizio 17°

Vino sottoposto ad un unico leggero filtraggio; possibilità di sedimentazione naturale.