

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

CHIANTI CLASSICO 2021

Biologico

Primavera-estate con andamento climatico abbastanza siccitoso. Aprile e maggio con temperature decisamente basse, poi fino a metà agosto temperature oltre la media stagionale. Settembre con alcune modeste piogge e buona escursione termica con maturazione lenta e regolare. Le uve sono state raccolte dal 22 Settembre al 15 Ottobre. Annata di grande concentrazione e frutto intenso.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G.
- Uva: Sangiovese 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: dal 25 Settembre al 6 Ottobre 2021
- 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
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi
- Imbottigliamento: 17 marzo 2023
- Produzione prevista: n. 50.000 bottiglie da 75 cl e 450 bottiglie da 150 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,8 %
 - Acidità totale: 5,86 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,60 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 28,7 g/Lt
 - pH: 3,34

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo consumo consigliato: 2023/2028

Temperatura di servizio 17°

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