

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

CHIANTI CLASSICO 2022

Biologico

SCHEDA TECNICA:

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G.
- Uva: Sangiovese 95% - Canaiolo 5%
- Raccolta: dal 15 Settembre al 6 Ottobre 2022
- Resa a ceppo: 0,8 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: dal 27 Febbraio al 5 Marzo 2024
- Produzione: n. 43.192 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14%
 - Acidità totale: 5,68 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,58 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 29,4 g/Lt
 - pH: 3,39

Prima annata prodotta per bottiglia: 1981

Periodo consumo consigliato: 2024/2029

Temperatura di servizio 17°

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