

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

PERCARLO 2001

- Vino rosso I.G.T. Sangiovese di Toscana
- Uva: Sangiovese 100% dalla selezione vigneti Percarlo
- Raccolta: 11/18 ottobre 2001
- Resa a ceppo: 1,2 kg.
- Tempo di macerazione sulle bucce (dal giorno della raccolta) : 16 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 18/20 febbraio 2004
- Produzione: n.23.398 bottiglie da 75 cl; 1.300 Magnum da 150 cl = 195hl
- Analisi:
 - Alcool: 14,15%
 - Acidità totale: 6,08 g/l
 - Acidità volatile: 0,82 g/l
 - Prima annata prodotta per bottiglia: 1983
 - Periodo di consumo consigliato: 2004/2012 ed oltre
 - Zuccheri: ?
 - Estratti netti: 29,95 g/l
 - pH: 3,27