

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

PERCARLO IGT 2015

Biologico

Annata di grande livello caratterizzata da primavera/ inizio estate con temperature e precipitazioni regolari. Dai primi giorni di Luglio deciso innalzamento delle temperature con clima caldo e soleggiato fino al 9 Agosto, con l'arrivo di un forte temporale e conseguente diminuzione della temperatura. Altre due precipitazioni durante il mese di Agosto per un totale di oltre 100 mm di pioggia. Settembre e periodo di raccolta con tempo buono e sufficiente disponibilità idrica nel terreno e umidità nell'aria utile ad evitare problemi di disidratazione delle uve. Un Percarlo di grande struttura da lungo invecchiamento.

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso I.G.T. Sangiovese di Toscana
- Uva: Sangiovese 100% da selezione sui migliori 8 ettari dei 30 di proprietà
- Raccolta: 28 Settembre – 6 Ottobre 2015
- Resa a ceppo: 1 Kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 38 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri e 500 litri e botte da 30 hl
- Imbottigliamento: da 10 Aprile al 13 Aprile 2018
- Affinamento in bottiglia: 13 mesi
- Produzione: n. 16.996 bottiglie da 75 cl; 1000 Magnum da 150 cl; 138 Doppio Magnum da 300 cl; 15 bottiglie da 500 cl e 36 bottiglie da 600 cl
- Analisi:
 - Alcool: 15 %
 - Zuccheri: < 1g/lt
 - Acidità totale: 5,89 g/lt
 - Estratti netti: 33,2 g/lt
 - Acidità volatile: 0,70 g/lt
 - pH: 3,47

Prima annata prodotta per bottiglia: 1983

Periodo di consumo consigliato: 2019/2029 ed oltre

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino sottoposto ad un unico filtraggio. Possibilità di sedimentazione naturale.