

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## PERCARLO IGT 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 I.G.T. Sangiovese di Toscana
- Uva: Sangiovese 100% da selezione sui migliori 8 ettari dei 30 di proprietà
- Raccolta: dal 26 Settembre al 6 Ottobre 2020
- 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: il 9 e il 10 Maggio 2023
- Affinamento in bottiglia: 15 mesi
- Produzione: n. 18.310 bottiglie da 75 cl; 930 Magnum da 150 cl; 150 Doppio Magnum da 300 cl; 50 bottiglie da 500 cl ; 48 bottiglie da 600 cl
- Analisi:
  - Alcool: 15 %
  - Zuccheri: g/lit 0,9
  - Acidità totale: g/lit 6,14
  - Estratti netti: g/lit 32
  - Acidità volatile: g/lit 0,64
  - pH: 3,41

Prima annata prodotta per bottiglia: 1983

Periodo di consumo consigliato: 2024/2033 ed oltre

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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