

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA 2003

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 7-8 settembre 2003
- Resa a ceppo: 1 kg.
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 13 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 17 gennaio 2006
- Produzione: n.3.923 bottiglie da 75 cl = 29,42 hl
- Analisi:
 - Alcool: 14,41%
 - Acidità totale: 5,76 g/Lt
 - -Acidità volatile: 0,70 g/Lt
 - Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
 - Periodo di consumo consigliato: 2006/2015 ed oltre
 - Zuccheri: 0,24g/Lt
 - Estratti netti: 31,85 g/Lt
 - pH: 3,47