

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA 2006

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 23-24 Settembre 2006
- Resa a ceppo: 1 kg.
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 17 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 17/12/2008
- Produzione: n.4.976 bottiglie da 75 cl.
- Analisi:
 - Alcool: 14,41%
 - Zuccheri: 2,90 g/Lt
 - Acidità totale: 6,19 g/Lt
 - Estratti netti: 31,9 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,83 g/Lt
 - pH: 3,27
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2009/2018 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito