

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA IGT 2015

Biologico

Annata di grande livello caratterizzata da temperature e precipitazioni regolari in primavera e ad inizio estate. Dai primi giorni di Luglio si ha un 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 abbondanti precipitazioni nel mese di Agosto fanno registrare un totale di oltre 100 mm di pioggia. Settembre e tutto il periodo di raccolta sono caratterizzati da tempo buono, sufficiente disponibilità idrica nel terreno e umidità nell'aria, utili ad evitare problemi di disidratazione delle uve. Un vino di grande struttura e da lungo invecchiamento.

SCHEDE TECNICHE:

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 21 e 22 Settembre 2015
- Resa a ceppo: kg 0,8
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce :17 giorni
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 17 Gennaio 2018
- Produzione: n. 5.420 bottiglie da 75 cl.; n. 330 Magnum da 150 cl.; n. 30 Doppia Magnum da 300 cl.
- Analisi:
 - Alcool: 14,50%
 - Acidità totale: 5,96 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,77 g/Lt
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Estratti netti: 32,1 g/Lt
 - pH: 3,45
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1993
- Periodo di consumo consigliato: 2018/2027 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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