

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA IGT 2018

Biologico

Primavera abbastanza piovosa specialmente tra maggio e giugno. Temperature senza sbalzi con massime nella norma, a favore di una maturazione graduale in epoca medio-tardiva fino alla metà del mese di Settembre, in seguito abbastanza caldo con forti escursioni termiche che hanno favorito una buona maturazione. Annata con andamento climatico simile alla 2016, con raccolta nel medesimo periodo. Vino di buona freschezza e concentrazione. Il diradamento dei grappoli è stato effettuato in due passaggi per un totale di circa 40% del carico spontaneo.

SCHEDA TECNICA:

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: 21 e 22 Settembre 2018 - 3 e 4 Ottobre 2018
- Resa a ceppo: 1 Kg
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce :15 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri
- Imbottigliamento: 9 Febbraio 2021
- Produzione: n. 5.994 bottiglie da 75 cl.; n.315 Magnum da 150 cl.; n. 33 Doppia Magnum
- Analisi:
 - Alcool: 15%
 - Zuccheri: g/Lt
 - Acidità totale: 5.87g/Lt
 - Estratti netti: 30.6 g/Lt
 - Acidità volatile:0.78 g/Lt
 - pH: 3.38

Prima annata prodotta per bottiglia: 1993

Periodo di consumo consigliato: 2020/2029 ed oltre

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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