

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

LA RICOLMA IGT 2021

Biologico

SCHEMA TECNICA:

- Vino rosso I.G.T. Merlot di Toscana
- Uva: Merlot 100%
- Raccolta: fine Settembre 2021
- Resa a ceppo: 0,6 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: 2 Febbraio 2024
- Produzione: n. 4.924 bottiglie da 75 cl – n. 250 bottiglie da 150 cl – n. 25 bottiglie da 300 ml
- Analisi:
 - Alcool: 15%
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Acidità totale: 6,23 g/Lt
 - Estratti netti: 31,5 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,72 g/Lt
 - pH: 3,32

Prima annata prodotta per bottiglia: 1993

Periodo di consumo consigliato: 2024/2033 ed oltre

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

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