

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## FUORI MISURA IGT 2016

### Biologico

Vino ottenuto da estrazione di mosto dalle vasche di Chianti Classico, Chianti Classico, Riserva, Percarlo e La Ricolma entro le 12/24 ore dall'immissione delle uve in vasca. Fermenta lentamente a temperatura non superiore ai 25°, con l'aggiunta del 15% circa di uve dirasate. Un vino di corpo, intenso e di colore rosa scuro, con profumi freschi e fruttati.

### SCHEMA TECNICA

- Vino rosso I.G.T.
  - Uva: Sangiovese 93% - Canaiolo 5% - Merlot 2%
  - Raccolta: dal 22 Settembre al 6 Ottobre 2016
  - Resa a ceppo: kg 1-1,4
  - Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
  - Imbottigliamento: 28 Marzo 2017
  - Produzione: n. 4.274 bottiglie da 75 cl
  - Analisi:
    - Alcool: 14,51 % - Zuccheri: 3 g/Lt
    - Acidità totale: 6,91 g/Lt – Estratti netti: 26,50 g/Lt
    - Acidità volatile: 0,59 g/Lt - pH: 3,23
  
  - Livello di solfiti: inferiore ai 100 mg/litro come richiesto da Reg. Cee per il vino biologico
- Prima annata prodotta: 2015  
Periodo di consumo consigliato: 2017
- Note:  
Temperatura di servizio 7 - 10°  
Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito