

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

ROSATO IGT 2015

Biologico

Vino prodotto da estrazione di mosto dalle vasche di Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Percarlo, La Ricolma prelevato dopo 12/24 ore dall'immissione delle uve in vasca e fermentate con aggiunta di circa il 10% di uve fresche diraspate per 10/12 giorni. Durante la fermentazione la temperatura viene mantenuta entro i 27° e vengono effettuate operazioni di rimontaggio quotidiane. Il prodotto si presenta di colore rosato scuro e con una media concentrazione. In sostanza è più "rossato" che rosato.



SCHEDA TECNICA

- Vino rosso I.G.T.
 - Uva: Sangiovese 93% - Canaiolo 5% - Merlot 2%
 - Raccolta: dal 21 Settembre al 6 Ottobre 2015
 - Resa a ceppo: kg 1,4 kg
 - Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
 - Imbottigliamento: 22 Aprile 2016
 - Produzione: n. 3.600 bottiglie da 75 cl
 - Analisi:
 - Alcool: 14,90 %
 - Acidità totale: 6,11 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,36 g/Lt
 - Zuccheri: 1,8 g/Lt
 - Estratti netti: 23,7 g/Lt
 - pH: 3,42
 - 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: 2016
- Note:
Temperatura di servizio 8 - 10°
Vino non filtrato, possibilità di modesto deposito