

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

FUORI MISURA IGT 2019

Biologico

Vino ottenuto dalla estrazione di mosto dalle vasche di Chianti Classico, Riserva, Percarlo, Ricolma entro 12-24 ore dall'immissione delle uve ed in parte con uve (Merlot, Sangiovese, Canaiolo) raccolte precocemente e vinificate in bianco . Fermenta lentamente a temperatura non superiore a 23°C con l'aggiunta di circa 15% di uve diraspate. Un vino di corpo intenso e colore rosa scuro ,con profumi freschi e fruttati. Da servire a temperatura di 7-8°C

SCHEDA TECNICA

- Vino rosso I.G.T.
- Uva: Sangiovese 93% - Canaiolo 5% - Merlot 2%
- Raccolta: 25 – 28 Settembre 2019
- Resa a ceppo: 1 Kg
- Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
- Imbottigliamento: 20 Marzo 2020
- Produzione: n. 8.200 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14%
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Acidità totale: 7.07 g/Lt
 - Estratti netti: 22.9 g/Lt
 - Acidità volatile: 0.35g/Lt
 - pH: 3.16
- 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: 2019

Temperatura di servizio 7 - 8°

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