

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## FUORI MISURA IGT 2020

### Biologico

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

### SCHEMA TECNICA

- Vino rosso I.G.T.
- Raccolta: primi di Settembre e periodo di vendemmia.
- Resa a ceppo: 1.5 Kg
- Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
- Imbottigliamento: 24 Marzo 2021
- Produzione: n.9.096 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
  - Alcool: 14%
  - Acidità totale: 7.12 g/Lt
  - Acidità volatile: 0.51 g/Lt
  - Zuccheri: 1.1 g/Lt
  - Estratti netti: 23.5 g/Lt
  - pH: 3.14

- 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.