

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

FUORI MISURA IGT 2023 Biologico

Vino ottenuto da estrazione di mosto dalle vasche di Chianti Classico, Riserva, Percarlo, Ricolma entro 12-24 ore dall'immissione delle uve e, in parte, con uve (Merlot, Sangiovese, Canaiolo) raccolte precocemente e vinificate in bianco. 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. Servire a temperatura di 7-8°C.

SCHEMA TECNICA

- Vino rosso I.G.T.
- Raccolta: primi di Settembre e periodo di vendemmia.
- Maturazione: 5 mesi in acciaio inox
- Imbottigliamento: 8 e 9 Febbraio 2024
- Produzione: n. 9.948 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14%
 - Zuccheri: <1 g/Lt
 - Acidità totale: 7,17 g/Lt
 - Estratti netti: 24,5 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,47 g/Lt
 - pH: 3,13
- 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: 2024

Temperatura di servizio 7 - 8°

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