

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

VINSANGIUSTO IGT 2008

Molto concentrato con zuccheri residui elevati ma ben bilanciati dall'acidità, un vino da lunghissimo invecchiamento. Ogni bottiglia è posta in elegante astuccio singolo e confezionato a sua volta in cartone da 3 bottiglie cadauno.



SCHEDA TECNICA

Toscana IGT Bianco Passito

- Uva: Malvasia 92% - Trebbiano 8% = Q.LI 65
 - Raccolta: dal 16 al 22 Settembre 2008
 - Resa a ceppo kg. 1-1,4
 - Appassimento uva su graticci in magazzino ventilato per circa 140 gg.
 - Pressatura delle uve a sgrondo
 - Resa del mosto: 22 %
 - Maturazione: n. 6 anni in fusti di castagno e rovere da 60-75-120 lt., vecchi, impregnati di "madre"*(1), sigillati, posti in magazzino ventilato, soggetti agli sbalzi di temperatura stagionali
 - Spillato dai caratelli: 09/02/2015
 - Calo del prodotto nel legno *(2): 35%
 - Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese goccia a goccia
 - Imbottigliamento : 30/06/2015
 - Produzione: n. 2.340 bottiglie da 375 cl. = HL 8,77
 - Analisi:
 - Alcool: 9,22 %
 - Acidità totale: 6,42 g/Lt
 - Acidità volatile: *(3) 1,08 g/Lt
 - Estratto secco netto: 62 g/Lt
 - Zuccheri: 478 g/Lt
 - pH: 3,80
 - Questo vino non contiene solfiti aggiunti
- Prima annata prodotta: 1979
Periodo di consumo consigliato: 2016 /2030 e oltre

Note:

Temperatura di servizio 10°C.

Vino filtrato a sgrondo attraverso cole di tela olandese goccia per goccia: possibilità nel tempo di modesto deposito

*(1) la "madre" è il deposito che si forma sul fondo dei fusti e che ne impregna tutte le doghe. E' la fonte primaria dei particolari lieviti fermentativi

*(2) è in questa fase di calo che si ha una ulteriore concentrazione delle sostanze tramite lenta evaporazione

*(3) l'acidità volatile elevata è caratteristica del processo ossidativo con il quale matura il Vin San Giusto e si individua organoletticamente con un leggero tono acidulo, fondamentale per "sgrassare" e rendere fine la degustazione.