

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

VINSANGIUSTO 2010

Molto concentrato con zuccheri residui elevati ma ben bilanciati dall'acidità, un vino da lunghissimo invecchiamento.

SCHEDE TECNICHE:

- Toscana IGT Bianco Passito
- Uva: Malvasia 90% - Trebbiano 10% = Q.LI 54
- Raccolta: dal 19 al 22 Settembre 2010
- Resa a ceppo kg. 1-1,3
- Appassimento uva su graticci in magazzino ventilato per circa 110 gg.
- Pressatura delle uve a sgrondo
- Resa del mosto: 27%
- Maturazione: n. 6 anni in fusti di castagno e rovere da 60-75-120 lt. Vecchi, impregnati di "madre"*(1), sigillati, posti nel magazzino ventilato, soggetti agli sbalzi di temperatura stagionali
- Spillato dai caratelli: 14/01/2017
- Calo del prodotto nel legno *(2): 45%
- Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Imbottigliamento : 30/06/2017
- Produzione: n. 2.282 bt x 0,375 lt = HL 8,55 cioè il 16% rispetto al prodotto iniziale
- Analisi:
 - Alcool: 9,50 %
 - Acidità totale: 6,69 g/Lt
 - Acidità volatile: *(3) 1,48 g/Lt
 - Estratto secco netto: 53,5 g/Lt
 - Zuccheri: 445 g/Lt
 - pH: 3,64

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979

Periodo di consumo consigliato: 2018 /2032 e oltre

Note:

Temperatura di servizio 7-8°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 dovuta ad una 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