

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## VINSANGIUSTO 2012

Primavera-Estate con poche precipitazioni, le abbondanti piogge di fine Agosto furono determinanti per la reidratazione e maturazione fenolica delle uve . Molto concentrato con zuccheri residui elevati ma bilanciati dall'acidità ,un vino da lunghissimo invecchiamento da servire a temperatura di 7-8°C.

### SCHEDA TECNICA:

- Toscana IGT Bianco Passito
- Uva: Malvasia 90% - Trebbiano 10% = Q.LI 81
- Raccolta: dal 17 al 19 Settembre 2012
- Resa a ceppo kg. 1,3
- Appassimento uva su graticci in magazzino ventilato per circa 120 gg.
- Pressatura delle uve a sgrondo
- Resa del mosto: 20 %
- 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: 23-01-2019
- Calo del prodotto nel legno \*(2): 55%
- Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Imbottigliamento : 28 Giugno 2019
- Produzione: n. 2366 bt x 0,375 lt = HL 8,87 cioè l' 11% rispetto al prodotto iniziale. Le bottiglie vengono poste in eleganti astucci singoli e confezionate a loro volta in cartone da 3 bottiglie cadauno.
- Analisi:
  - Alcool: 9.5%
  - Acidità totale: 6.98 g/Lt
  - Acidità volatile: 1.8 \*(3) g/Lt
  - Estratto secco netto: 460.1 g/Lt
  - Zuccheri: 400 g/Lt
  - pH: 3.47

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979

Periodo di consumo consigliato: 2020 /2034 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

