

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

VINSANGIUSTO 2014

Vino Bianco Passito Toscana IGT

Molto concentrato con zuccheri residui elevati ma ben bilanciati dall'acidità, un vino da lunghissimo invecchiamento da servire a temperatura di 7-8°C.

## SCHEDA TECNICA:

- Toscana IGT Bianco Passito
- Uva: Malvasia 92% - Trebbiano 8% = Q.LI
- Raccolta: from 18th to 20th September 2014
- Resa a ceppo : 1 Kg
- Appassimento uva su graticci in magazzino ventilato per circa 140 gg.
- Pressatura delle uve a sgrondo
- Resa del mosto: 20 %
- Maturazione: n. 6 anni in fusti di castagno e rovere di capacità variabile da lt 50 a lt 200, vecchi, impregnati di "madre"\*(1), sigillati, posti nel magazzino ventilato, soggetti agli sbalzi di temperatura stagionali
- Spillato dai caratelli: 30th December 2020
- Calo del prodotto nel legno \*(2): 40%
- Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Imbottigliamento : 29th June 2021
- Produzione: n. 1.098 bt x 0,375 lt = 4,91? HL cioè il 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 volatile: 1.72 \*(3) g/Lt
  - Zuccheri: 434 g/Lt
  - Acidità totale: 6.8 g/Lt
  - Estratto secco netto: 74.1 g/Lt
  - pH: 3.77

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979

Periodo di consumo consigliato: 2022/2036 e oltre

Note:

Temperatura di servizio 7 - 8°C.

Abbinamento a formaggi tipo Taleggio o erborinati, cioccolato amaro, patè di fegato

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

