

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

VINSANGIUSTO 2016

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.

SCHEMA TECNICA:

- Toscana IGT Bianco Passito
- Uva: Malvasia 92% - Trebbiano 8% = Q.LI 80,5
- Raccolta: dal 12 al 15 Settembre 2016
- Resa a ceppo : 0,8 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: 19 Dicembre 2022
- Calo del prodotto nel legno *(2): 40%
- Chiarifica semplice a sgrondo attraverso cole di tela olandese, goccia a goccia
- Affinamento in bottiglia: 18 mesi
- Imbottigliamento : 10 Agosto 2023
- Produzione: n. 2.640 bt x 0,375 lt = 9,9 HL cioè 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: 6,11 g/Lt
 - Acidità volatile: 1,79 *(3) g/Lt
 - Estratto secco netto: 541,4 g/Lt
 - Zuccheri: 483 g/Lt
 - pH: 3,75

Prima annata prodotta per bottiglia: 1979

Periodo di consumo consigliato: 2024/2038 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

