

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

PERCARLO IGT 2013

Biologico

Annata caratterizzata da forti precipitazioni in primavera ed inizio estate e poi da un andamento climatico regolare. Il mese di Settembre, con clima stabile e notevoli escursioni termiche, ha permesso una maturazione completa di tutti i componenti fenolici. Il puntuale diradamento dei grappoli effettuato in Luglio/Agosto (20-30%) e il seguente ripasso di fine Agosto/inizio Settembre (10-15%) ha consentito alle piante di superare squilibri di produzione causati dall'incremento del peso dei grappoli dopo le piogge.

Vino di notevole concentrazione ed equilibrio con caratteristiche da lungo invecchiamento.

SCHEDA TECNICA:

- Vino rosso I.G.T. Sangiovese di Toscana
- Uva: Sangiovese 100% da selezione sui migliori 8 ettari dei 30 di proprietà
- Raccolta: 3-4 e 9-10-11-12 Ottobre 2013
- Resa a ceppo: 0,8 kg.
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 30 gg
- Maturazione in legno: 22 mesi in fusti di rovere francese (Allier, Nevers) da 225 litri e 500 litri e botte da 30 hl
- Imbottigliamento: da 11 a 14 Aprile 2016
- Affinamento in bottiglia: 15 mesi
- Produzione: n. 15.343 bottiglie da 75 cl; 850 Magnum da 150 cl; 70 Doppio Magnum da 300 cl; 25 bottiglie da 500 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,02 %
 - Zuccheri: 1 g/lit
 - Acidità totale: 6,49 g/lit
 - Estratti netti: 32,7 g/lit
 - Acidità volatile: 0,67 g/lit
 - pH: 3,33
- Prima annata prodotta per bottiglia: 1983
- Periodo di consumo consigliato: 2017/2027 ed oltre

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato- possibilità di modesto deposito