

*Podere
la Casa Rossa*
VITICOLTORI DAL 1981



AGATA DI FUOCO PASSITO

Vino Bianco Toscano superiore

Denominazione:	Vino Bianco Toscano (Superiore)
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	630
Uvaggio:	Malvasia 70%, Trebbiano 30%
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Sabbie argillose
Resa per ettaro:	5 tonnellate
Densità d'impianto:	3600
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Fine Ottobre (tardiva)
Vinificazione:	Le uve subiscono un appassimento naturale dai primi di Novembre a fine Gennaio
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Caratelli di capacità non superiori a 2 hl
Temperatura di fermentazione:	Naturale 28°/32°
Durata di fermentazione:	Indeterminata
Invecchiamento:	In caratelli 10 anni
Epoca di imbottigliamento:	Dopo tre mesi dalla svinatura
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Temperatura di servizio:	20°/22°
Gradazione alcolica:	18,50°
Acidità totale:	5,00
Acidità volatile	0,98
Residuo zuccherino:	4 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo ambrato più o meno fulvo, brillante.

Profumo: Bouquet intenso, etereo con note di confettura.

Sapore: Piuttosto alcolico, caldo, sorretto ancora da buona acidità con sentori di uva passa, stoffa alta e vellutata.



Azienda Agricola **PODERE LA CASA ROSSA**
Loc. Monteoliveto - 53037 San Gimignano (SI)
TOSCANA - ITALIA
tel. 0577.941140 - poderelacasarossa@libero.it