

*Podere  
la Casa Rossa*  
VITICOLTORI DAL 1981



## CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Denominazione:	Chianti Colli Senesi DOCG
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	30.000
Uvaggio:	Sangiovese 100%
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Sabbie gialle, argilla
Resa per ettaro:	8 tonnellate
Densità d'impianto:	3800
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Ottobre
Vinificazione:	Macerazione
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	25° C
Durata di fermentazione:	20/25 giorni
Epoca di imbottigliamento:	Dopo 30 mesi di invecchiamento in barriques tonneau e botte grande
Affinamento in bottiglia:	Minimo 4 mesi
Temperatura di servizio:	20°/22°
Gradazione alcolica:	12,50°
Acidità totale:	5,80
Estratto secco:	21,00 G/L
Residuo zuccherino:	1,40 G/L

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso Rubino intenso.

**Profumo:** Molto fruttato, con intense sfumature di lampone, vaniglia e fiori di campo.

**Sapore:** Asciutto, equilibrato e di buona lunghezza con dei tannini già adeguatamente morbidi.



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