

*Podere
la Casa Rossa*
VITICOLTORI DAL 1981



GIULEZIO

Chianti Colli Senesi DOCG Riserva

Denominazione:	Chianti Colli Senesi DOCG Riserva
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	3.000
Uvaggio:	Sangiovese 100%
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Argille, sassoso alberese
Resa per ettaro:	7 tonnellate
Densità d'impianto:	3800
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Ottobre
Vinificazione:	Macerazione a freddo
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	26° C
Durata di fermentazione:	25/30 giorni
Epoca di imbottigliamento:	Dopo 30 mesi di invecchiamento in barrique
Affinamento in bottiglia:	Minimo 6 mesi
Temperatura di servizi:	20°/22°
Gradazione alcolica:	13,50° / 14,00°
Acidità totale:	5,80
Estratto secco:	28,30 G/L
Residuo zuccherino:	1,00 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