

*Podere
la Casa Rossa*
VITICOLTORI DAL 1981



MELANDRE

Vino Bianco Toscano superiore

Denominazione:	Vino Bianco Toscano (Superiore)
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	4.000
Uvaggio:	Chardonnay, Malvasia.
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Sabbie gialle, argille sabbiose
Resa per ettaro:	7 tonnellate
Densità d'impianto:	3600
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di Settembre
Vinificazione:	In bianco con macerazione
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	16° C
Durata di fermentazione:	20 giorni
Invecchiamento:	Passaggio 3 mesi in barrique nuova
Epoca di imbottigliamento:	18 mesi dopo la vendemmia
Affinamento in bottiglia:	Minimo 5 mesi
Temperatura di servizio:	12°/14°
Gradazione alcolica:	13,50°
Acidità totale:	5,60
Estratto secco:	22,00 G/L
Residuo zuccherino:	1,30 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con netti riflessi oro, brillante.

Profumo: Fine, netto bene espresso.

Sapore: Armonico, sentori ampiamente fruttati, con note di vaniglia e lieve tostatura, fine ed elegante.



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