

*Podere
la Casa Rossa*
VITICOLTORI DAL 1981



ROSATO

Vino Rosato Toscano IGT

Denominazione:	Vino Rosato Toscano
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	5.000
Uvaggio:	Sangiovese
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Argille, sassoso alberese
Resa per ettaro:	9 tonnellate
Densità d'impianto:	4200
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Ottobre
Vinificazione:	Macerazione a freddo
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	20° C
Durata di fermentazione:	25/30 giorni
Epoca di imbottigliamento:	Aprile dell'anno dopo la vendemmia
Affinamento in bottiglia:	Minimo 2 mesi
Temperatura di servizio:	12°/14°
Gradazione alcolica:	14,00°
Acidità totale:	5,80
Estratto secco:	19,20 G/L
Residuo zuccherino:	4,00 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosato carino, brillante.

Profumo: Delicato anche se intensamente vinoso, tende a bouquet fresco e ben espresso.

Sapore: Asciutto con lieve cadenza abboccata, con sentori fruttati maturi, si apre fresco, ma si scalda e appiana in bocca.



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