

*Podere
la Casa Rossa*
VITICOLTORI DAL 1981



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DOCG

Denominazione:	Vernaccia di San Gimignano DOCG
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	120.000
Uvaggio:	Vernaccia di San Gimignano 100%
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Sabbie Gialle, Argille sabbiose
Resa per ettaro:	9 tonnellate
Densità d'impianto:	3600
Sistema di allevamento:	Cordone speronato - Guyot
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Settembre
Vinificazione:	In bianco
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	16° C
Durata di fermentazione:	20 giorni
Epoca di imbottigliamento:	A partire dal mese di Giugno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia:	Minimo 3 mesi
Temperatura di servizio:	10°/12°
Gradazione alcolica:	13,00°
Acidità totale:	6,10
Estratto secco:	19,50 G/L
Residuo zuccherino:	1,30 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Fine penetrante.

Sapore: Asciutto, armonico con caratteristico retrogusto amarognolo.



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