

*Podere  
la Casa Rossa*  
VITICOLTORI DAL 1981



## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

### DOCG Riserva

Denominazione:	Vernaccia di San Gimignano DOCG Ris.
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	4.000
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:	7 tonnellate
Densità d'impianto:	3600
Sistema di allevamento:	Cordone speronato - 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:	1 anno in barrique
Epoca di imbottigliamento:	15 mesi dopo la vendemmia a partire dall' Aprile successivo
Affinamento in bottiglia:	Minimo 5 mesi
Temperatura di servizio:	12°/14°
Gradazione alcolica:	13,00°
Acidità totale:	5,80
Estratto secco:	21,00 G/L
Residuo zuccherino:	1,40 G/L

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Fine penetrante.

Sapore: Asciutto armonico, con leggero retrogusto di vaniglia.



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