

PODERE

La Casa Rossa



DIASPROROSSO

Rosso IGT Toscano

Denominazione:	Rosso IGT Toscano
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	2.000
Uvaggio:	Merlot
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Argille
Resa per ettaro:	6 tonnellate
Densità d'impianto:	3800
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Ottobre
Vinificazione:	Macerazione
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	25° C
Durata di fermentazione:	20/25 giorni
Epoca di imbottigliamento:	Dopo 30 mesi di invecchiamento di Tonneau
Affinamento in bottiglia:	Minimo 5 mesi
Temperatura di servizio:	20°/22°
Gradazione alcolica:	13,50°
Acidità totale:	5,70
Estratto secco:	28,00 G/L
Residuo zuccherino:	1,40 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso con sfumature rosso granata.
- Profumo:** Caratteristico aroma fruttato (frutti rossi maturi) di grande eleganza e ricchezza.
- Sapore:** Asciutto e morbido di buon corpo, leggermente tannico, di buona stoffa, corposo e concentrato con forte carattere.



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