

*Podere
la Casa Rossa*
VITICOLTORI DAL 1981



GIADAOLIVA

Chardonnay

Denominazione:	Bianco IGT Toscano
Zona di produzione:	Monteoliveto - San Gimignano (SI)
N. Bottiglie:	2.000
Uvaggio:	Chardonnay 100%
Altitudine media dei terreni:	mt. 320 s. l. m.
Tipologia di terreno:	Sabbie gialle
Resa per ettaro:	6 tonnellate
Densità d'impianto:	4.000
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Seconda metà di Agosto
Vinificazione:	In bianco
Tipologia serbatoi di fermentazione:	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	16° C
Durata di fermentazione:	20 giorni
Invecchiamento:	Passaggio 3 mesi in barrique nuova in tonneau
Epoca di imbottigliamento:	18 mesi dopo la vendemmia
Affinamento in bottiglia:	Minimo 5 mesi
Temperatura di servizio:	16°/18°
Gradazione alcolica:	14,00°
Acidità totale:	6,10
Estratto secco:	25,00 G/L
Residuo zuccherino:	1,00 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo oro.

Profumo: Frutta matura, vaniglia, buccia d'arancio.

Sapore: Secco fresco elegante, di fiori d'acacia con adeguata maturazione, si amplia fino a complessità e grassezza.



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