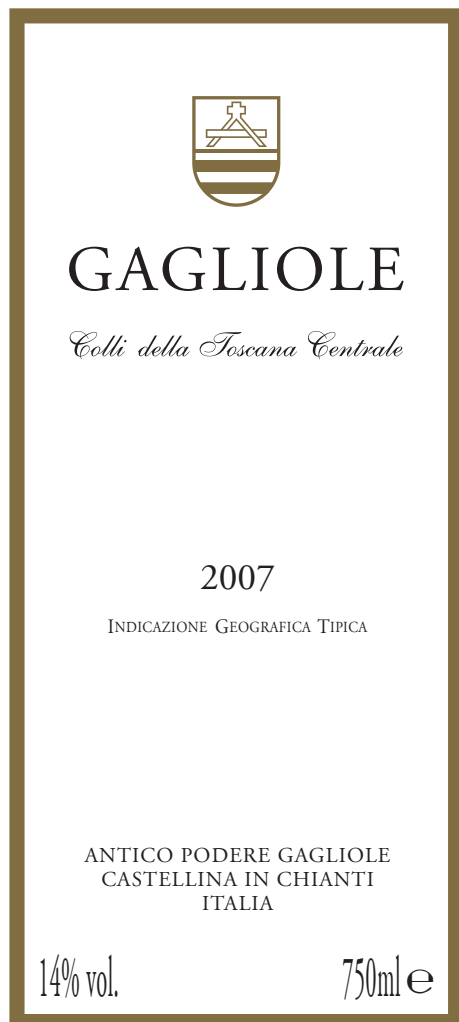




GAGLIOLE



Gagliole 2007

Denominazione.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica.....	Rosso
Vitigni.....	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
Gradazione alcolica.....	14% Vol.
Estratto secco totale.....	35,7 g/l
Acidità totale.....	5,52 g/l
Acidità volatile.....	0,59 g/l
Solforosa libera.....	29 mg/l
Solforosa totale.....	105 mg/l
Temperatura di servizio.....	16-18° C

NOTE TECNICHE

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Resa per ha.....	3500-4000 Kg / ha, con 2 diradamenti per stagione
Altitudine, esposizione.....	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno.....	galestro medio impasto
Raccolta.....	a mano in cassette piccole
In cantina.....	scelta a mano delle uve migliori
Vinificazione.....	fermentazione in botti coniche di rovere francese
Invecchiamento.....	per min. 14 mesi in barriques di rovere e di produzione francese, 70% legno nuovo, 30% di secondo o terzo passaggio
Affinamento.....	min. 6 mesi in ambiente termo-condizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 4- 6 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE

Loc. Gagliole 42, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. +39 0577 74 03 69 - Fax +39 0577 74 05 19 - info@gagliole.com - www.gagliole.com