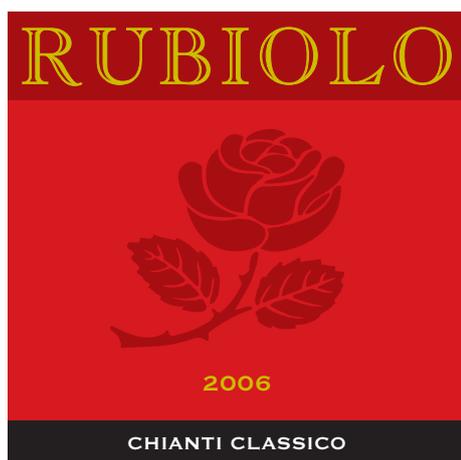




GAGLIOLE



Rubiolo 2006

Denominazione.....	Chianti Classico D.O.C.G.
Qualifica.....	Rosso secco
Vitigni.....	Sangiovese 90% Merlot 10%
Gradazione alcolica.....	13,5 % Vol.
Estratto secco totale.....	34,9 g/l
Acidità totale.....	5,79 g/l
Acidità volatile.....	0,52 g/l
Solforosa libera.....	29 mg/l
Solforosa totale.....	109 mg/l
Temperatura di servizio.....	16-18° C

NOTE TECNICHE

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Resa per ha.....	4500 Kg / ha dopo un diradamento estivo
Altitudine, esposizione.....	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno.....	galestro medio impasto
Raccolta.....	a mano in cassette piccole
Vinificazione.....	fermentazioni termocontrollate con macerazione dai 15 ai 18 giorni
Conservazione.....	1/3 in barriques di rovere francese nuove, primo, secondo e terzo passaggio 2/3 in tini di rovere
Affinamento in bottiglia.....	minimo 3 mesi in bottiglia in ambiente termocondizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 3-5 anni dall'immissione sul mercato

GAGLIOLE
Società Agricola Inc.