



GAGLIOLE



Pecchia 2013

Denominazione.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica.....	Rosso
Vitigni.....	Sangiovese 100%,
Colore.....	Rosso rubino intenso
Gradazione alcolica.....	14 % Vol.
Estratto secco totale.....	31,90 g/l
Acidità totale.....	5,59 g/l
Acidità volatile.....	0,69 g/l
Temperatura di servizio.....	16-18° C

NOTE TECNICHE

Densità viti.....	4000 ceppi / ha
Densità viti.....	3500-4000 Kg / ha, con 2 diradamenti per stagione
Altitudine, esposizione.....	400-500 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno.....	Alberese, Galestro medio impasto
Raccolta.....	a mano in cassette piccole
In cantina.....	scelta a mano delle uve migliori
Vinificazione.....	vinificazione integrale
Invecchiamento.....	per min. 18 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 8-10 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE