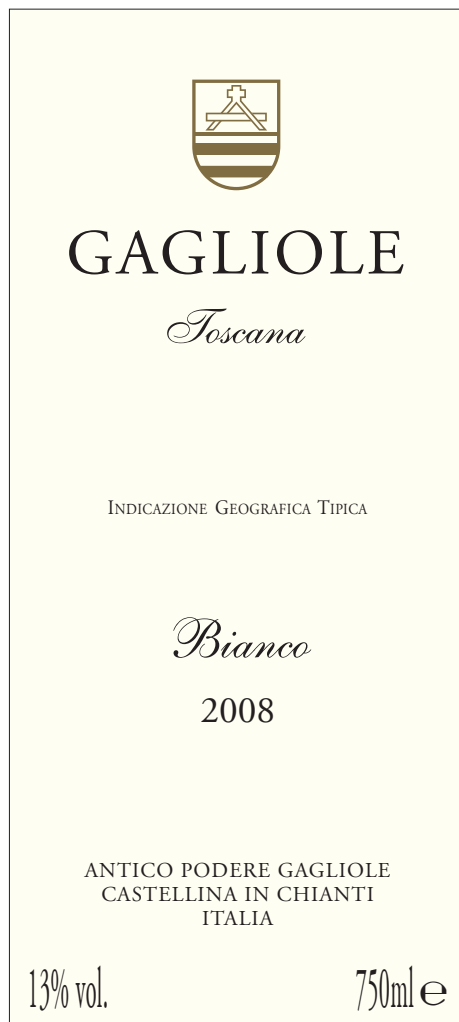




GAGLIOLE



Gagliole 2008

Denominazione.....	Toscana IGT
Qualifica.....	bianco secco
Vitigni.....	Procanico 60% Chardonnay 30% Malvasia 10%
Gradazione alcolica.....	13% Vol.
Estratto secco totale.....	23,5 g/l
Acidità totale.....	5,64 g/l
Acidità volatile.....	0,37 g/l
Solforosa libera.....	34 mg/l
Solforosa totale.....	95 mg/l
Temperatura di servizio.....	16° C

NOTE TECNICHE

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Resa per ha.....	8000 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.....	in barriques di rovere francese, 100% legno nuovo
Elevazione.....	in barriques di rovere francese, 100% legno nuovo, "sur lies"
Affinamento in bottiglia.....	minimo 3 mesi in ambiente termocondizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 3-5 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