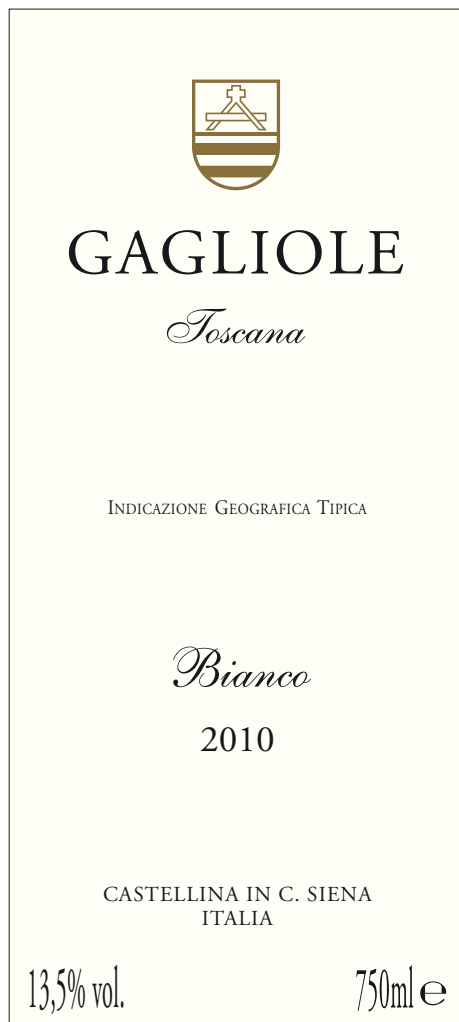




# GAGLIOLE



## Gagliole Bianco 2010

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Denominazione.....           | Toscana IGT                                     |
| Qualifica.....               | bianco secco                                    |
| Vitigni.....                 | Procanico 60%<br>Chardonnay 30%<br>Malvasia 10% |
| Gradazione alcolica.....     | 13,5% Vol.                                      |
| Estratto secco totale.....   | 23,6 g/l  |
| Acidità totale.....          | 5,45 g/l  |
| Acidità volatile.....        | 0,35 g/l  |
| Solforosa libera.....        | 39 mg/l   |
| Solforosa totale.....        | 115 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 "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