



# GAGLIOLE



## Gagliole 2000

<b>Denominazione</b> .....	Colli della Toscana Centrale IGT
<b>Qualifica</b> .....	Rosso secco
<b>Vitigni</b> .....	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
<b>Colore</b> .....	rosso rubino intenso
<b>Gradazione alcolica</b> .....	13,5 % Vol.
<b>Estratto secco totale</b> .....	30 g/l
<b>Acidità totale</b> .....	5,90 g/l
<b>Acidità volatile</b> .....	0,58 g/l
<b>Solforosa libera</b> .....	18 mg/l
<b>Solforosa totale</b> .....	70 mg/l
<b>Temperatura di servizio</b> .....	16-18° C

### NOTE TECNICHE

<b>Densità viti</b> .....	5000 ceppi / ha
<b>Resa per ha</b> .....	3500-4000 Kg / ha, con 2-3 diradamenti per stagione
<b>Altitudine, esposizione</b> .....	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
<b>Terreno</b> .....	molto argilloso, molto sassoso
<b>Raccolta</b> .....	a mano in cassette piccole
<b>Vinificazione</b> .....	fermentazione in botti coniche di rovere francese, con una macerazione da 20 a 22 giorni
<b>Invecchiamento</b> .....	per min. 14 mesi in barriques di rovere di produzione francese, 70% legno nuovo, 30% di secondo o terzo passaggio
<b>Affinamento</b> .....	min. 3-6 mesi in ambiente termo-condizionato
<b>Periodo ottimale di degustazione</b> .....	fino a 4-6 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola  
ANTICO PODERE GAGLIOLE