



GAGLIOLE



GAGLIOLE

Colli della Toscana Centrale

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso

2001

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN CHIANTI
ITALIA

13,5% vol.

750ml e

Gagliole 2001

Denominazione	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica	Rosso secco
Vitigni	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
Colore	rosso rubino intenso
Gradazione alcolica	13,5 % Vol.
Estratto secco totale	30 g/l
Acidità totale	5,94 g/l
Acidità volatile	0,59 g/l
Solforosa libera	17 mg/l
Solforosa totale	74 mg/l
Temperatura di servizio	16-18° C

NOTE TECNICHE

Densità viti	5000 ceppi / ha
Resa per ha	3500-4000 Kg / ha, con 2-3 diradamenti per stagione
Altitudine, esposizione	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno	molto argilloso, molto sassoso
Raccolta	a mano in cassette piccole
Vinificazione	fermentazione in botti coniche di rovere francese, con una macerazione da 20 a 22 giorni
Invecchiamento	per min. 14 mesi in barriques di rovere di produzione francese, 70% legno nuovo, 30% di secondo o terzo passaggio
Affinamento	min. 3-6 mesi in ambiente termo-condizionato
Periodo ottimale di degustazione	fino a 4-6 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 08 75 - info@gagliole.com - www.gagliole.com