



GAGLIOLE



GAGLIOLE

Colli della Toscana Centrale

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso

2002

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN CHIANTI
ITALIA

13,5% vol.

750ml e

Gagliole 2002

<i>Denominazione</i>	Colli della Toscana Centrale IGT
<i>Qualifica</i>	Rosso secco
<i>Vitigni</i>	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
<i>Colore</i>	rosso rubino intenso
<i>Gradazione alcolica</i>	13,5 % Vol.
<i>Estratto secco totale</i>	30 g/l
<i>Acidità totale</i>	5,39 g/l
<i>Acidità volatile</i>	0,59 g/l
<i>Solforosa libera</i>	29 mg/l
<i>Solforosa totale</i>	89 mg/l
<i>Temperatura di servizio</i>	16-18° C

NOTE TECNICHE

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