



GAGLIOLE



GAGLIOLE

Colli della Toscana Centrale

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso

2003

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN CHIANTI
ITALIA

14% vol.

750ml e

Gagliole 2003

Denominazione	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica	Rosso secco
Vitigni	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
Colore	rosso rubino intenso
Gradazione alcolica	14 % Vol.
Estratto secco totale	36,2 g/l
Acidità totale	5,55 g/l
Acidità volatile	0,63 g/l
Solforosa libera	23 mg/l
Solforosa totale	124 mg/l
Temperatura di servizio	16-18° C

NOTE TECNICHE

Densità viti	5000 ceppi / ha
Resa per ha	3500-4000 Kg / ha, con 2 diradamenti per stagione
Altitudine, esposizione	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno	galestro medio impasto
Raccolta	a mano in cassette piccole
In cantina	scelta a mano delle uve migliori
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