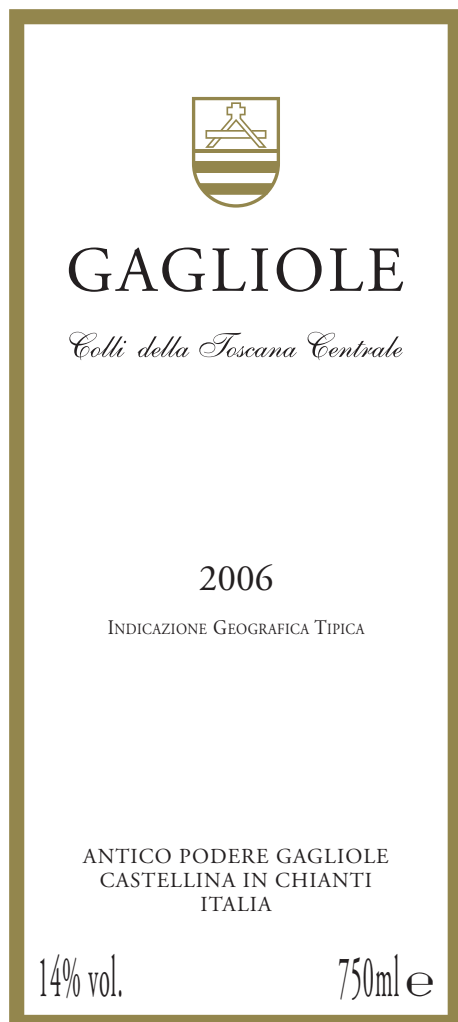




# GAGLIOLE



## Gagliole 2006

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Denominazione.....           | Colli della Toscana Centrale IGT         |
| Qualifica.....               | Rosso                                    |
| Vitigni.....                 | Sangiovese 90%<br>Cabernet Sauvignon 10% |
| Colore.....                  | rosso rubino intenso                     |
| Gradazione alcolica.....     | 14 % Vol.                                |
| Estratto secco totale.....   | 37,8 g/l                                 |
| Acidità totale.....          | 6,09 g/l                                 |
| Acidità volatile.....        | 0,64 g/l                                 |
| Solforosa libera.....        | 26 mg/l                                  |
| Solforosa totale.....        | 132 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  |
| Invecchiamento.....                   | per min. 14 mesi in barriques di rovere di produzione francese,<br>70% legno nuovo, 30% di secondo o terzo passaggio |
| Affinamento.....                      | min. 6 mesi in ambiente termo-condizionato   |
| Periodo ottimale di degustazione..... | fino a 4-6 anni dall'immissione sul mercato  |

Azienda Agricola  
ANTICO PODERE GAGLIOLE