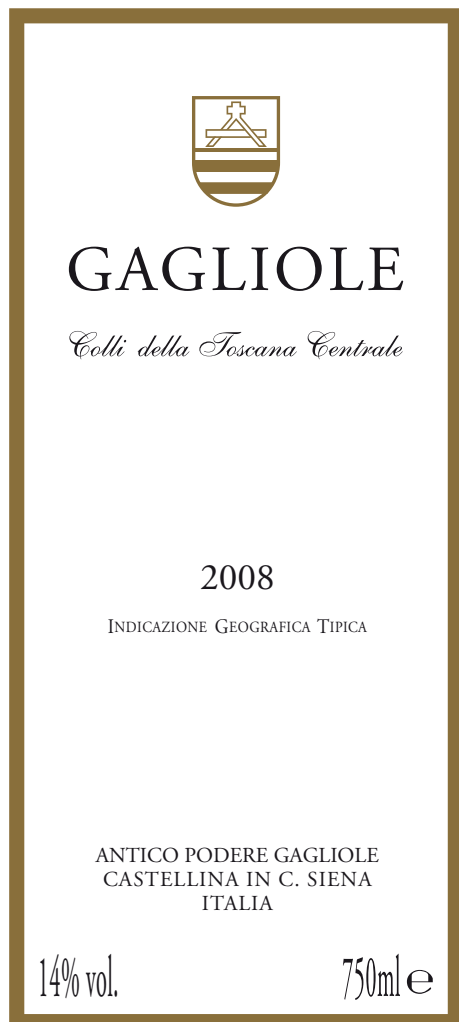




GAGLIOLE



Gagliole 2008

Denominazione	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica	Rosso
Vitigni	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
Gradazione alcolica	14% Vol.
Estratto secco totale	35,9 g/l
Acidità totale	5,60 g/l
Acidità volatile	0,65 g/l
Solforosa libera	28 mg/l
Solforosa totale	107 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 e di produzione francese, 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

Loc. Gagliole 42, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. +39 0577 74 03 69 - Fax +39 0577 74 05 19 - info@gagliole.com - www.gagliole.com