



GAGLIOLE



Pecchia 2003

<i>Denominazione</i>	Colli della Toscana Centrale IGT
<i>Qualifica</i>	Rosso secco
<i>Vitigni</i>	Sangiovese 100%
<i>Colore</i>	rosso rubino intenso
<i>Gradazione alcolica</i>	14 % Vol.
<i>Estratto secco totale</i>	38,5 g/l
<i>Acidità totale</i>	5,80 g/l
<i>Acidità volatile</i>	0,74 g/l
<i>Solforosa libera</i>	23 mg/l
<i>Solforosa totale</i>	124 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 diradamenti per stagione
<i>Altitudine, esposizione</i>	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
<i>Terreno</i>	galestro medio impasto
<i>Raccolta</i>	a mano in cassette piccole
<i>In cantina</i>	scelta a mano delle uve migliori
<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 8-10 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE