



GAGLIOLE



Pecchia 2004

Denominazione.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica.....	Rosso secco
Vitigni.....	Sangiovese 100%
Colore.....	rosso rubino intenso
Gradazione alcoolica.....	14 % Vol.
Estratto secco totale.....	36,5 g/l
Acidità totale.....	6,70 g/l
Acidità volatile.....	0,64 g/l
Solforosa libera.....	21 mg/l
Solforosa totale.....	149 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 8-10 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE