



GAGLIOLE



Pecchia 2006

Denominazione.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica.....	Rosso
Vitigni.....	Sangiovese 95%, Merlot 5%
Gradazione alcolica.....	14 % Vol.
Estratto secco totale.....	37,2 g/l
Acidità totale.....	6,18 g/l
Acidità volatile.....	0,68 g/l
Solforosa libera.....	21 mg/l
Solforosa totale.....	133 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 tino tronco conico di rovere francese
Invecchiamento.....	per min. 14 mesi in barriques di rovere di produzione francese, 70% legno nuovo, 30% di secondo o terzo passaggio
Affinamento.....	6 mesi in ambiente termo-condizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 8-10 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE