



GAGLIOLE



Rubiolo 2003

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico D.O.C.G.
<i>Qualifica</i>	Rosso secco
<i>Vitigni</i>	Sangiovese 95% Merlot 5%
<i>Colore</i>	rosso rubino
<i>Gradazione alcolica</i>	13,6 % Vol.
<i>Estratto secco totale</i>	32,3 g/l
<i>Acidità totale</i>	5,10 g/l
<i>Acidità volatile</i>	0,53 g/l
<i>Solforosa libera</i>	13 mg/l
<i>Solforosa totale</i>	84 mg/l
<i>Temperatura di servizio</i>	16-18° C

NOTE TECNICHE

<i>Densità viti</i>	5000 ceppi / ha
<i>Resa per ha</i>	4500 Kg / ha dopo un diradamento estivo
<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>Vinificazione</i>	fermentazioni termocontrollate con macerazione dai 15 ai 18 giorni
<i>Conservazione</i>	1/3 in barriques di rovere francese, 1/3 in tini di rovere, 1/3 in tini di acciaio
<i>Affinamento</i>	minimo 3 mesi in bottiglia in ambiente termocondizionato
<i>Periodo ottimale di degustazione</i>	fino a 3-5 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE