



GAGLIOLE



Rubiolo 2004

Denominazione.....	Chianti Classico D.O.C.G.
Qualifica.....	Rosso secco
Vitigni.....	Sangiovese 95% Merlot 5%
Colore.....	rosso rubino
Gradazione alcolica.....	13 % Vol.
Estratto secco totale.....	33,1 g/l
Acidità totale.....	5,50 g/l
Acidità volatile.....	0,53 g/l
Solforosa libera.....	24 mg/l
Solforosa totale.....	122 mg/l
Temperatura di servizio.....	16-18° C

NOTE TECNICHE

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Resa per ha.....	4500 Kg / ha dopo un diradamento estivo
Altitudine, esposizione.....	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno.....	Galestro medio impasto
Raccolta.....	a mano in cassette piccole
Vinificazione.....	fermentazioni termocontrollate con macerazione dai 15 ai 18 giorni
Conservazione.....	1/3 in barriques di rovere francese, 1/3 in tini di rovere, 1/3 in tini di acciaio
Affinamento.....	minimo 3 mesi in bottiglia in ambiente termocondizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 3-5 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE