



# GAGLIOLE



## Rubiolo 2005

Denominazione.....	Chianti Classico D.O.C.G.
Qualifica.....	rosso secco
Vitigni.....	Sangiovese 95% Merlot 5%
Gradazione alcolica.....	13,5% Vol.
Estratto secco totale.....	35,4 g/l
Acidità totale.....	5,95 g/l
Acidità volatile.....	0,45 g/l
Solforosa libera.....	26 mg/l
Solforosa totale.....	113 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
Elevazione.....	1/3 in barriques di rovere francese -secondo o terzo passaggio- 2/3 in tini di rovere
Affinamento.....	minimo 3 mesi in bottiglia in ambiente termocondizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 3-5 anni dall'immissione sul mercato

GAGLIOLE

Società Agricola Inc.

Loc. Gagliole 42, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. +39 0577 74 03 69 - Fax +39 0577 74 08 75 - info@gagliole.com - www.gagliole.com