



GAGLIOLE



RUBIOLO

CHIANTI CLASSICO DOCG

2008



GAGLIOLE

CASTELLINA IN CHIANTI - ITALIA

Rubiolo 2008

Denominazione.....	Chianti Classico D.O.C.G.
Qualifica.....	Rosso secco
Vitigni.....	Sangiovese 90% Merlot 10%
Gradazione alcolica.....	13,5% Vol.
Estratto secco totale.....	33,9 g/l
Acidità totale.....	5,58 g/l
Acidità volatile.....	0,43 g/l
Solforosa libera.....	31 mg/l
Solforosa totale.....	88 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 e terzo passaggio- 1/3 in tini di rovere, 1/3 in tini d'acciaio
Affinamento in bottiglia.....	minimo 3 mesi in ambiente termocondizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 3-5 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE

Loc. Gagliole 42, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. +39 0577 74 03 69 - Fax +39 0577 74 05 19 - info@gagliole.com - www.gagliole.com