



# GAGLIOLE



GAGLIOLE

**BIANCO**  
TOSCANA I.G.T.

**2013**

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

## Gagliole Bianco 2013

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Denominazione .....           | Toscana IGT                                    |
| Qualifica .....               | Bianco secco                                   |
| Vitigni .....                 | Procanico 60%, Chardonnay 30%,<br>Malvasia 10% |
| Gradazione alcolica .....     | 13 % Vol.                                      |
| Estratto secco totale.....    | 26,1 g/l                                       |
| Acidità totale .....          | 5,60 g/l                                       |
| Acidità volatile .....        | 0,36 g/l                                       |
| Solforosa libera.....         | 36 mg/l  |
| Solforosa totale.....         | 113 mg/l                                       |
| Temperatura di servizio ..... | 16° C  |

---

### NOTE TECNICHE

---

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Densità viti.....                     | 5000 ceppi / ha                                   |
| Resa per ha .....                     | 8000 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.....                    | in barriques di rovere francese, 100% legno nuovo |
| Elevazione.....                       | in barriques “sur lies”                           |
| Affinamento in bottiglia.....         | minimo 3 mesi in ambiente termo-condizionato      |
| 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