



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Toscana IGT

QUALIFICA

Bianco secco

VITIGNI

Trebbiano 50%

Chardonnay 50%

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

26,8 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,57 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,12 g/l

SOLFOROSA LIBERA

33 mg/l

SOLFOROSA TOTALE

114 mg/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C



GAGLIOLE



BIANCOLO

TOSCANA I.G.T.

2020

GAGLIOLE
PANZANO IN CHIANTI - ITALIA

NOTE TECNICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Intenso, fruttato, ricco, complesso; note di agrumi, cedro, limone, fiori bianchi, sottobosco, spezie fresche

GUSTO

Voluminoso, fresco, croccante con equilibrio acido; retrogusto fruttato, speziato, fresco lungo e persistente

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