



GAGLIOLE

BEZEICHNUNG

Colli della Toscana Centrale IGT

TIPOLOGIE

Rotwein

REBSORTEN

Sangiovese 98%

Cabernet Sauvignon 2%

FARBE

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

ALKOHOL

14,5 % Vol.

GESAMTEXTRAKT

30,3 g/l

GESAMTSÄURE

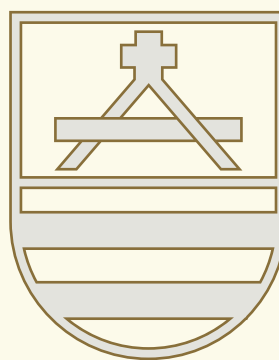
5,79 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE

0,66 g/l

SERVIERTEMPERATUR

16-18° C



GAGLIOLE

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

2016

TECHNISCHE DATEN

REBSTOCKDICHTE	5000 Weinreben pro Hektar
HEKTARERTRAG	3500-4000 kg pro Hektar
HÖHE, AUSRICHTUNG	450-500 m ü. M., Süden – Süd-Westen
BODEN	Tendenziell tonhaltig mit reichem Skelettanteil
ERNTE	Von Hand gelesen, in kleinen Kisten
IM WEINKELLER	Selektion der besten Trauben von Hand
VINIFIKATION	Zum Teil integrale Vinifikation in Barriques, zum Teil in großen Fässern
AUSBAU	Min. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 20% neu, 80% zweit gebraucht
FLASCHENLAGERUNG	Min. 6 Monate in klimatisierten Räumen
OPTIMALE TRINKREIFE	Bis zu 4-6 Jahre nach der Markteinführung

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