



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Colli della Toscana Centrale IGT

QUALIFICA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 98%

Cabernet Sauvignon 2%

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi viola

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

30,3 g/l

ACIDITÀ TOTALE

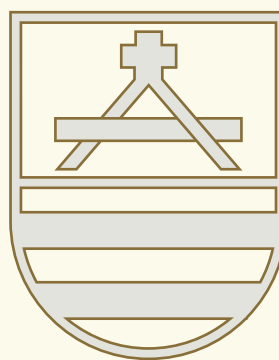
5,79 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,66 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C



GAGLIOLE

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

2016

NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	3500-4000 kg / ha
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	450-500 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Franco Argilloso ricco in scheletro
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
IN CANTINA	Scelta a mano delle uve migliori
VINIFICAZIONE	Parte vinificazione Integrale in barrique e parte in botti
INVECCHIAMENTO	Per min. 18 mesi in barrique di rovere e di produzione francese, 20% legno nuovo, 80% di secondo passaggio
AFFINAMENTO	Minimo 6 mesi in ambiente termo-condizionato
PERIODO OTTIMALE DI DEGUSTAZIONE	Fino a 4-6 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