



# GAGLIOLE

**BEZEICHNUNG**

Toscana IGT

**TIPOLOGIE**

Trockener Weisswein

**REBSORTEN**

Procanico 60%

Chardonnay 30%

Malvasia 10%

**ALKOHOL**

13,5 % Vol.

**GESAMTEXTRAKT**

23,40 g/l

**GESAMTSÄURE**

5,62 g/l

**FLÜCHTIGE SÄURE**

0,28 g/l

**FREIES SO<sub>2</sub>**

35 mg/l

**GESAMTES SO<sub>2</sub>**

121 mg/l

**SERVIERTEMPERATUR**

16° C



## GAGLIOLE

### IL BIANCO

TOSCANA I.G.T.

2017

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

---

**TECHNISCHE DATEN**

---

<b>REBSTOCKDICHTE</b>	5000 Weinreben pro Hektar
<b>HEKTARERTRAG</b>	8000 kg pro Hektar nach Ertragsregulierung durch Ausdünnung der Trauben
<b>HÖHE, AUSRICHTUNG</b>	450-480 m. über Meer, Süden bis Süd-Westen
<b>BODEN</b>	Nagelfluh
<b>ERNTE</b>	Von Hand, in kleinen Kisten
<b>VINIFIKATION</b>	In barriques aus französischer Eiche, 100% neu
<b>AUSBAU</b>	In barriques aus französischer Eiche, 100% neu, "sur lies"
<b>FLASCHENLAGERUNG</b>	Mindestens 3 Monate in einem klimatisierten Keller
<b>OPTIMALE TRINKREIFE</b>	3-5 Jahre nach 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