



GAGLIOLE

BEZEICHNUNG

Toscana IGT

TIPOLOGIE

Trockener Weisswein

REBSORTEN

Procanico 60%

Viognier 30%

Malvasia 10%

ALKOHOL

13 % Vol.

GESAMTEXTRAKT

22,1 g/l

GESAMTSÄURE

4,83 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE

0,14 g/l

FREIES SO₂

32 mg/l

GESAMTES SO₂

105 mg/l

SERVIERTEMPERATUR

16° C



GAGLIOLE

IL BIANCO

TOSCANA I.G.T.

2020

GAGLIOLE
PANZANO IN CHIANTI - ITALIA

TECHNISCHE DATEN

REBSTOCKDICHTE	5000 Weinreben pro Hektar
HEKTARERTRAG	8000 kg pro Hektar nach Ertragsregulierung durch Ausdünnung der Trauben
HÖHE, AUSRICHTUNG	450-480 m. über Meer, Süden bis Süd-Westen
BODEN	Nagelfluh
ERNTE	Von Hand, in kleinen Kisten
VINIFIKATION	In barriques aus französischer Eiche, 50% neu, 50% zweit gebraucht
AUSBAU	In barriques aus französischer Eiche, 100% neu, "sur lies"
FLASCHENLAGERUNG	Mindestens 3 Monate in einem klimatisierten Keller
OPTIMALE TRINKREIFE	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