



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Toscana IGT

QUALIFICA

Bianco secco

VITIGNI

Procanico 60%

Viognier 30%

Malvasia 10%

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

22,1 g/l

ACIDITÀ TOTALE

4,83 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,14 g/l

SOLFOROSA LIBERA

32 mg/l

SOLFOROSA TOTALE

105 mg/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C



GAGLIOLE

IL BIANCO

TOSCANA I.G.T.

2020

GAGLIOLE
PANZANO IN CHIANTI - ITALIA

NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	8000 Kg / ha dopo un diradamento estivo
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Galestro medio impasto
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
VINIFICAZIONE	In barriques di rovere francese, 50% legno nuovo, 50% secondo passaggio
ELEVAZIONE	In barriques "sur lies"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 3 mesi in ambiente termo-condizionato
PERIODO OTTIMALE DI DEGUSTAZIONE	Fino a 3-5 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