



# GAGLIOLE



## RUBIOLO

CHIANTI CLASSICO DOCG

2010



GAGLIOLE

CASTELLINA IN CHIANTI - ITALIA

## Rubiolo 2010

Denominazione .....	Chianti Classico DOCG
Qualifica .....	Rosso secco
Vitigni .....	Sangiovese 90%, Merlot 10%
Gradazione alcolica .....	13 % Vol.
Estratto secco totale.....	35,5 g/l
Acidità totale .....	6,29 g/l
Acidità volatile .....	0,50 g/l
Solforosa libera.....	32 mg/l
Solforosa totale.....	121 mg/l
Temperatura di servizio .....	16-18° C

### NOTE TECNICHE

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Resa per ha .....	4500 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.....	fermentazioni termocontrollate con macerazione dai 15 ai 18 giorni
Elevazione.....	1/3 in barriques di rovere francese, secondo e terzo passaggio 1/3 in tini di rovere, 1/3 in tini d'acciaio
Affinamento in bottiglia.....	minimo 3 mesi in ambiente termocondizionato
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