



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G.

QUALIFICA

Rosso secco

VITIGNI

Sangiovese 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

29,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE

4,96 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,41 g/l

SOLFOROSA LIBERA

21 mg/l

SOLFOROSA TOTALE

79 mg/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C



GAGLIOLE



RUBIOLO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
2019

GAGLIOLE
PANZANO IN CHIANTI - ITALIA

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 termo controllate con macerazione di 20 giorni
ELEVAZIONE	12 mesi: 50% barrique, 50% cemento
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