



# GAGLIOLE

**BEZEICHNUNG**

Colli della Toscana Centrale IGT

**TIPOLOGIE**

Rotwein

**REBSORTEN**

Sangiovese 50%  
Merlot 50%

**FARBE**

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

**ALKOHOL**

14,5 % Vol.

**GESAMTEXTRAKT**

30,20 g/l

**GESAMTSÄURE**

5,50 g/l

**FLÜCHTIGE SÄURE**

0,53 g/l

**SERVIERTEMPERATUR**

16-18° C



# GAGLIOLE

## VALLETTA

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE I.G.T.

2016

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

---

**TECHNISCHE DATEN**

---

<b>REBSTOCKDICHTE</b>	5000 Weinreben pro Hektar
<b>HEKTARERTRAG</b>	3500-4000 kg pro Hektar nach zweimaliger Ertragsregulierung durch die Ausdünnung der Trauben
<b>HÖHE, AUSRICHTUNG</b>	450-480 m. über Meer, von Süden bis Süd-Westen
<b>BODEN</b>	Galestro und Alberese
<b>ERNTE</b>	Von Hand gelesen, in kleinen Kisten
<b>IM WEINKELLER</b>	Selektion der besten Trauben von Hand
<b>VINIFIKATION</b>	Temperaturkontrollierte Fermentation
<b>AUSBAU</b>	Mindestens 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, 50% neu, 30% zweit gebraucht, 20% dritt gebraucht
<b>FLASCHENLAGERUNG</b>	Minimum 6 Monate in einem klimatisiertem Keller
<b>OPTIMALE TRINKREIFE</b>	4-6 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