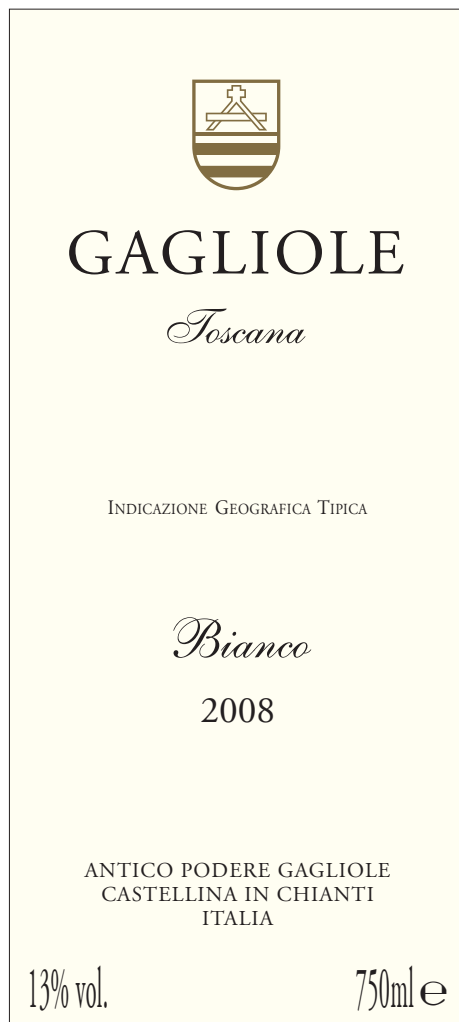




# GAGLIOLE



## Gagliole 2008

Bezeichnung.....	Toscana IGT
Weinart.....	trockener Weisswein
Rebsorten.....	Procanico 60% Chardonnay 30% Malvasia 10%
Alkohol.....	13% Vol.
Gesamtextrakt.....	23,5 g/l
Gesamtsäure.....	5,64 g/l
Flüchtige Säure.....	0,37 g/l
Freies SO <sub>2</sub> .....	34 mg/l
Gesamtes SO <sub>2</sub> .....	95 mg/l
Serviertemperatur.....	16° C

---

### TECHNISCHE ANMERKUNGEN

---

Rebstockdichte.....	5000 Weinreben pro Hektar
Hektarertrag.....	8000 kg pro Hektar nach Ertragsregulierung durch Ausdünnung der Trauben
Höhe und Exposition des Weinberges.....	450-480 m. über Meer, von Süden bis Süd-Westen
Boden.....	Nagelfluh
Ernte.....	von Hand, in kleinen Kisten
Vinifikation.....	in barriques aus französischer Eiche, 100% neu
Lagerung.....	in barriques aus französischer Eiche, 100% neu, "sur lies"
Flaschenlagerung.....	mindestens 3 Monate in einem klimatisiertem Keller
Beste 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