



GAGLIOLE



GAGLIOLE

Colli della Toscana Centrale

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso

2000

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN CHIANTI
ITALIA

13,5% vol.

750ml e

Gagliole 2000

| | |
|--------------------------------------|--|
| <i>Name</i> | Colli della Toscana Centrale IGT |
| <i>Weinart</i> | trockener Rotwein |
| <i>Rebsorten</i> | Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10% |
| <i>Farbe</i> | intensives Rubinrot |
| <i>Alkohol</i> | 13,5 % Vol. |
| <i>Gesamtextrakt</i> | 30 g/l |
| <i>Gesamtsäure</i> | 5,90 g/l |
| <i>Flüchtige Säure</i> | 0,58 g/l |
| <i>Freies SO₂</i> | 18 mg/l |
| <i>Gesamtes SO₂</i> | 70 mg/l |
| <i>Serviertemperatur</i> | 16-18° C |

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

| | |
|---|--|
| <i>Rebstockdichte</i> | 5000 Weinreben pro Hektar |
| <i>Hektarertrag</i> | 3500-4000 kg pro Hektar nach zwei-dreimaliger Ertragsregulierung durch Ausdünnung der Trauben |
| <i>Höhe und Lage des Weinberges</i> | 450-480 m. über Meer, von Süden bis Süd-Westen |
| <i>Boden</i> | steiniger Tonboden |
| <i>Ernte</i> | von Hand, in kleinen Kisten |
| <i>Vinifikation</i> | Temperaturkontrollierte Fermentation und eine Maische-Standzeit von 20-22 Tagen |
| <i>Lagerung</i> | mindestens 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, 70% neu, 30% zwei oder drei Jahre |
| <i>Flaschenlagerung</i> | minimum 3-6 Monate in einem klimatisiertem Keller |
| <i>Beste Trinkreife</i> | 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 08 75 - info@gagliole.com - www.gagliole.com