



# GAGLIOLE



## GAGLIOLE

*Colli della Toscana Centrale*

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Rosso*

2002

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN CHIANTI  
ITALIA

13,5% vol.

750ml e

## Gagliole 2002

<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> .....	5,39 g/l
<i>Flüchtige Säure</i> .....	0,59 g/l
<i>Freies SO<sub>2</sub></i> .....	29 mg/l
<i>Gesamtes SO<sub>2</sub></i> .....	89 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