



GAGLIOLE



GAGLIOLE

Colli della Toscana Centrale

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso

2003

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN CHIANTI
ITALIA

14% vol.

750ml e

Gagliole 2003

<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>	14 % Vol.
<i>Gesamtextrakt</i>	36,2 g/l
<i>Gesamtsäure</i>	5,55 g/l
<i>Flüchtige Säure</i>	0,63 g/l
<i>Freies SO₂</i>	23 mg/l
<i>Gesamtes SO₂</i>	124 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 zweimaliger Ertragsregulierung durch die Ausdünnung der Trauben
<i>Höhe und Lage des Weinberges</i>	450-480 m. über Meer, von Süden bis Süd-Westen
<i>Boden</i>	Nagelfluh
<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 dritt gebraucht
<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