



GAGLIOLE



Gagliole 2004

Name.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Weinart.....	trockener Rotwein
Rebsorten.....	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
Farbe.....	intensives Rubinrot
Alkohol.....	14 % Vol.
Gesamtextrakt.....	36,5 g/l
Gesamtsäure.....	6,50 g/l
Flüchtige Säure.....	0,60 g/l
Freies SO ₂	23 mg/l
Gesamtes SO ₂	155 mg/l
Serviertemperatur.....	16-18° C

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

Rebstockdichte.....	5000 Weinreben pro Hektar
Hektarertrag.....	3500-4000 kg pro Hektar nach zweimaliger Ertragsregulierung durch die Ausdünnung der Trauben
Höhe und Lage des Weinberges.....	450-480 m. über Meer, von Süden bis Süd-Westen
Boden.....	Nagelfluh
Ernte.....	von Hand, in kleinen Kisten
Vinifikation.....	Temperaturkontrollierte Fermentation und eine Maische-Standzeit von 20-22 Tagen
Lagerung.....	mindestens 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, 70% neu, 30% zwei oder dritt gebraucht
Flaschenlagerung.....	minimum 3-6 Monate in einem klimatisiertem Keller
Beste Trinkreife.....	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