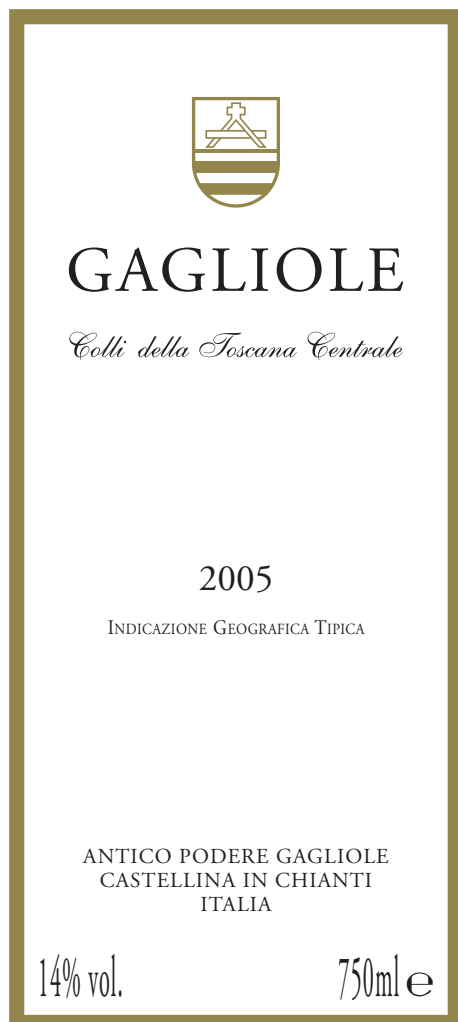




GAGLIOLE



Gagliole 2005

Name.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Weinart.....	trockener Rotwein
Rebsorten.....	Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 30%
Farbe.....	intensives Rubinrot
Alkohol.....	14 % Vol.
Gesamtextrakt.....	39,3 g/l
Gesamtsäure.....	5,97 g/l
Flüchtige Säure.....	0,61 g/l
Freies SO ₂	24 mg/l
Gesamtes SO ₂	134 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 Exposition 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