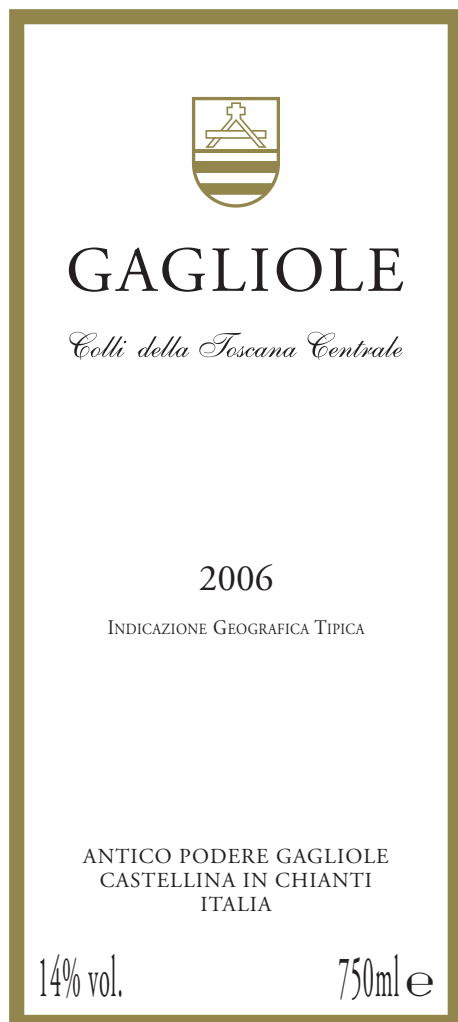




# GAGLIOLE



## Gagliole 2006

Name.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Weinart.....	Rotwein
Rebsorten.....	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
Alkohol.....	14 % Vol.
Gesamtextrakt.....	37,8 g/l
Gesamtsäure.....	6,09 g/l
Flüchtige Säure.....	0,64 g/l
Freies SO <sub>2</sub> .....	26 mg/l
Gesamtes SO <sub>2</sub> .....	132 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
Lagerung.....	mindestens 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, 70% neu, 30% zwei oder dritt gebraucht
Flaschenlagerung.....	minimum 6 Monate in einem klimatisiertem Keller
Beste Trinkreife.....	4-6 Jahre nach Markteinführung

Azienda Agricola  
ANTICO PODERE GAGLIOLE