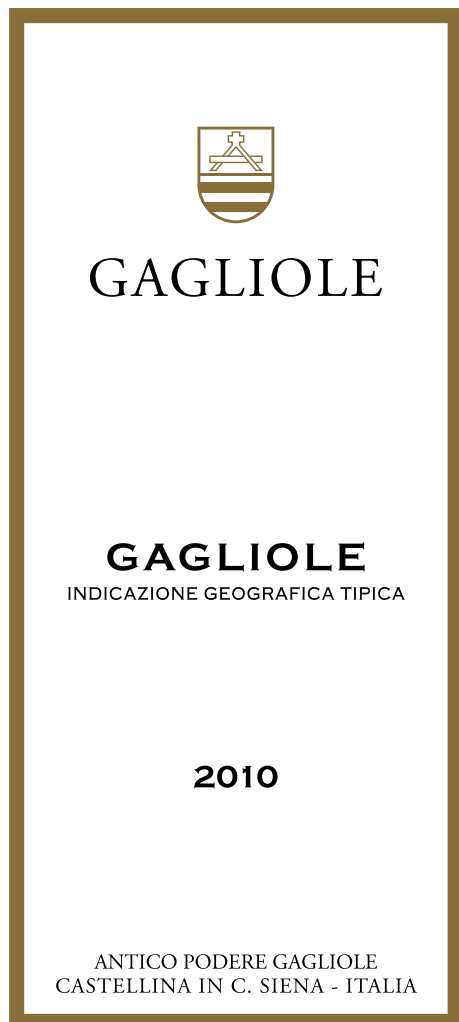




# GAGLIOLE



## Gagliole 2010

Denominazione .....	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica .....	Rosso
Vitigni .....	Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%
Colore .....	Rosso rubino intenso
Gradazione alcolica .....	14 % Vol.
Estratto secco totale .....	36 g/l
Acidità totale .....	5,90 g/l
Acidità volatile .....	0,57 g/l
Temperatura di servizio .....	16-18° C

---

### NOTE TECNICHE

---

Densità viti .....	5000 ceppi / ha
Resa per ha .....	3500-4000 Kg / ha, con 2 diradamenti per stagione
Altitudine, esposizione .....	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno .....	Galestro medio impasto
Raccolta .....	a mano in cassette piccole
In cantina .....	scelta a mano delle uve migliori
Vinificazione .....	fermentazione in botti coniche di rovere francese
Invecchiamento .....	per min. 14 mesi in barriques di rovere e di produzione francese, 70% legno nuovo, 30% di secondo o terzo passaggio
Affinamento .....	minimo 6 mesi in ambiente termo-condizionato
Periodo ottimale di degustazione .....	fino a 4- 6 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola  
ANTICO PODERE GAGLIOLE

Loc. Gagliole 42, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. +39 0577 74 03 69 - Fax +39 0577 74 05 19 - info@gagliole.com - www.gagliole.com