



# GAGLIOLE



GAGLIOLE

**BIANCO**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**2012**

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

## Gagliole Bianco 2012

Denominazione .....	Toscana IGT
Qualifica .....	Bianco secco
Vitigni .....	Procanico 60%, Chardonnay 30%, Malvasia 10%
Gradazione alcolica .....	13 % Vol.
Estratto secco totale.....	24,2 g/l
Acidità totale .....	5,56 g/l
Acidità volatile .....	0,32 g/l
Solforosa libera.....	37 mg/l
Solforosa totale.....	131 mg/l
Temperatura di servizio .....	16° C

---

### NOTE TECNICHE

---

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Resa per ha .....	8000 Kg / ha, dopo un diradamento estivo
Altitudine, esposizione.....	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno .....	Galestro medio impasto
Raccolta .....	a mano in cassette piccole
Vinificazione.....	in barriques di rovere francese, 100% legno nuovo
Elevazione.....	in barriques “sur lies”
Affinamento in bottiglia.....	minimo 3 mesi in ambiente termo-condizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 3-5 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