



# GAGLIOLE



## Pecchia 2010

Denominazione.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica.....	Red wine
Vitigni.....	Sangiovese 95%, Merlot 5%
Gradazione alcolica.....	14 % by volume
Estratto secco totale.....	35,9 g/l
Acidità totale.....	6,12 g/l
Acidità volatile.....	0,56 g/l
Solforosa libera.....	21 mg/l
Solforosa totale.....	134 mg/l
Temperatura di servizio.....	16-18° C

---

### NOTE TECNICHE

---

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Densità viti.....	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
In cantina.....	fermentazione in tino tronco conico di rovere francese
Elevazione.....	circa 14 mesi in barriques di rovere e di produzione francese, 70% legno nuovo, 30% di secondo o terzo passaggio
Affinamento.....	circa 6 mesi in ambiente termo-condizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 8 -10 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola  
ANTICO PODERE GAGLIOLE