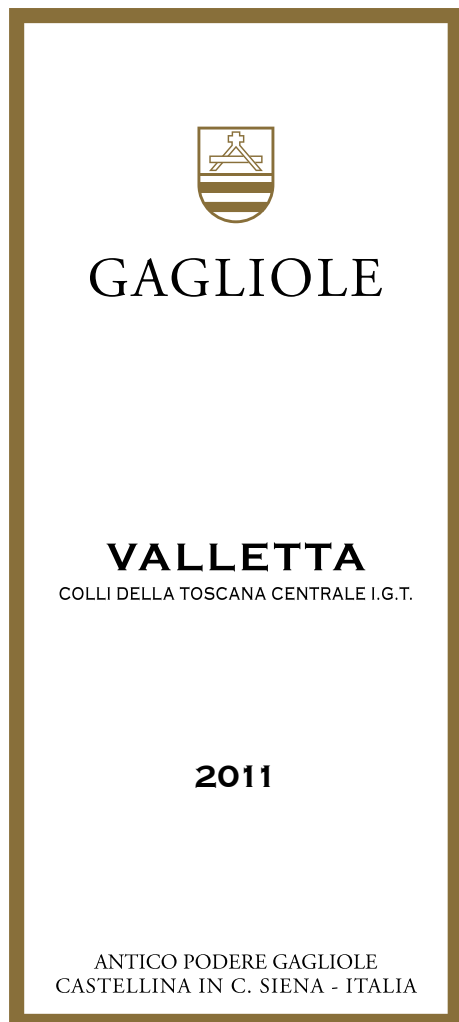




GAGLIOLE



Valletta 2011

Bezeichnung.....	Colli della Toscana Centrale IGT
Weinart.....	Rotwein
Rebsorten.....	Sangiovese 50%, Merlot 50%
Alkohol.....	14 % Vol.
Gesamtextrakt.....	37,1 g/l
Gesamtsäure.....	5,68 g/l
Flüchtige Säure.....	0,59 g/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, Süden bis Süd-Westen
Boden.....	Galestro und Alberese
Ernte.....	Von Hand, in kleinen Kisten
Vinifikation.....	Temperaturkontrollierte Fermentation
Lagerung.....	Mindestens 16 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, 50% neu, 30% zweit gebraucht, 20% dritt gebraucht
Flaschenlagerung.....	Minimum 6 Monate in einem klimatisiertem Keller
Beste Trinkreife.....	4-6 Jahre nach Markteinführung

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE