



# GAGLIOLE



## BIANCOLO

TOSCANA IGT

2013



GAGLIOLE

CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

## Gagliole Bianco 2013

Denominazione .....	Toscana IGT
Qualifica .....	Bianco secco
Vitigni .....	Trebbiano 50%, Chardonnay 50%,
Gradazione alcolica .....	13 % Vol.
Estratto secco totale .....	26,9 g/l
Acidità totale .....	6,23 g/l
Acidità volatile .....	0,26 g/l
Solforosa libera .....	38 mg/l
Solforosa totale .....	131 mg/l
Temperatura di servizio .....	10° C

---

### NOTE TECNICHE

---

Colore .....	giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo .....	intenso, fruttato, ricco, complesso; note di agrumi, cedro, limone, fiori bianchi, sottobosco, spezie fresche.
Gusto .....	voluminoso, fresco, croccante con equilibrio acido; retrogusto fruttato, speziato, fresco lungo e persistente.

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