



GAGLIOLE



BIANCOLO

TOSCANA IGT

2014



GAGLIOLE

CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

Gagliole Bianco 2014

Denominazione	Toscana IGT
Qualifica	Bianco secco
Vitigni	Trebbiano 50%, Chardonnay 50%,
Gradazione alcolica	13 % Vol.
Estratto secco totale	28,6 g/l
Acidità totale	6,45 g/l
Acidità volatile	0,29 g/l
Solforosa libera	37 mg/l
Solforosa totale	126 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