



# GAGLIOLE

**DENOMINAZIONE**

Bianco Italiano

**QUALIFICA**

Bianco secco

**VITIGNI**

Trebbiano 50%

Chardonnay 50%

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13 % Vol.

**ESTRATTO SECCO TOTALE**

25,70 g/l

**ACIDITÀ TOTALE**

6,32 g/l

**ACIDITÀ VOLATILE**

0,20 g/l

**SOLFOROSA LIBERA**

35 mg/l

**SOLFOROSA TOTALE**

136 mg/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10° C



## GAGLIOLE



### BIANCOLO

TOSCANA I.G.T.

2018

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN CHIANTI - ITALIA

---

**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