



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Colli della Toscana Centrale IGT

QUALIFICA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 98%

Cabernet Sauvignon 2%

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi viola

GRADAZIONE ALCOLICA

15 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

31,60 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,61 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,66 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C



GAGLIOLE

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

2015

NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI 5000 ceppi / ha

RESA PER HA 3500-4000 kg / ha

ALTITUDINE, ESPOSIZIONE 450-500 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest

TERRENO Franco Argilloso ricco in scheletro

RACCOLTA A mano in cassette piccole

IN CANTINA Scelta a mano delle uve migliori

VINIFICAZIONE Parte vinificazione Integrale in barrique e parte in botti

INVECCHIAMENTO Per min. 18 mesi in barrique di rovere e di produzione francese,
20% legno nuovo, 80% di secondo passaggio

AFFINAMENTO Minimo 6 mesi in ambiente termo-condizionato

PERIODO OTTIMALE DI DEGUSTAZIONE Fino a 4-6 anni dall'immissione sul mercato

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