



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G.

QUALIFICA

Rosso secco

VITIGNI

Sangiovese 95%

Merlot 5%

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

29,40 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,91 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,57 g/l

SOLFOROSA LIBERA

21 mg/l

SOLFOROSA TOTALE

85 mg/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C



GAGLIOLE



RUBIOLO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
2016

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	4500 Kg / ha dopo un diradamento estivo
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Galestro medio impasto
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
VINIFICAZIONE	Fermentazioni termo controllate con macerazione dai 15 ai 18 giorni
ELEVAZIONE	1/3 in barrique di rovere francese, secondo e terzo passaggio 1/3 in tini di rovere, 1/3 in tini d'acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 3 mesi in ambiente termo-condizionato
PERIODO OTTIMALE DI DEGUSTAZIONE	Fino a 3-5 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