



GAGLIOLE



Rubiolo 2014

Denominazione	Chianti Classico DOCG
Qualifica	Rosso secco
Vitigni	Sangiovese 90%, Merlot 10%
Gradazione alcolica	13,5 % Vol.
Estratto secco totale.....	31,6 g/l
Acidità totale	6,08 g/l
Acidità volatile	0,49 g/l
Solforosa libera.....	32 mg/l
Solforosa totale.....	133 mg/l
Temperatura di servizio	16-18° C

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 termocontrollate con macerazione dai 15 ai 18 giorni
Elevazione.....	1/3 in barriques 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 termocondizionato
Periodo ottimale di degustazione.....	fino a 3-5 anni dall'immissione sul mercato

Azienda Agricola
ANTICO PODERE GAGLIOLE