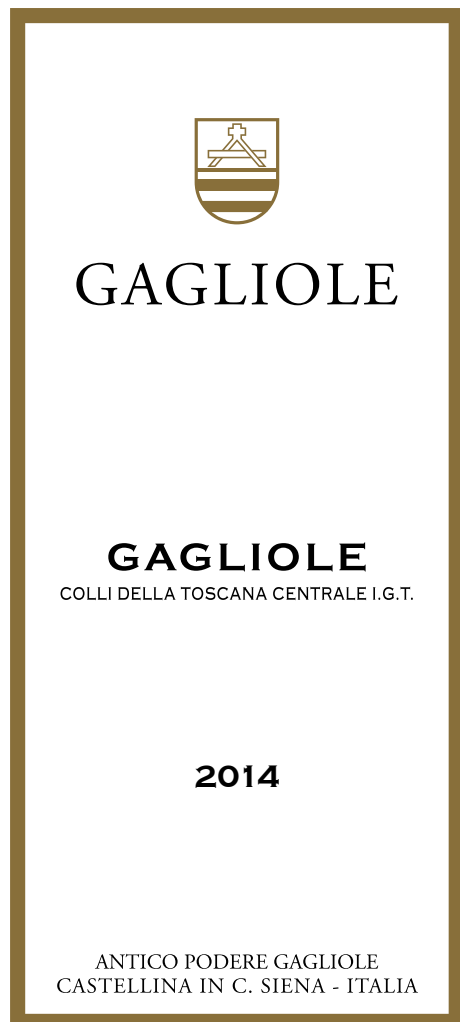




# GAGLIOLE



## Gagliole 2014

Denominazione .....	Colli della Toscana Centrale IGT
Qualifica .....	Rosso
Vitigni .....	Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%
Colore .....	Rosso rubino intenso
Gradazione alcolica .....	14,5 % Vol.
Estratto secco totale .....	33,9 g/l
Acidità totale .....	5,64 g/l
Acidità volatile .....	0,61 g/l
Temperatura di servizio .....	16-18° C

---

### NOTE TECNICHE

---

Densità viti .....	5000 ceppi / ha
Resa per ha .....	3500-4000 Kg / ha, con 2 diradamenti per stagione
Altitudine, esposizione .....	500 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
Terreno .....	Galestro medio impasto
Raccolta .....	a mano in cassette piccole
In cantina .....	scelta a mano delle uve migliori
Vinificazione .....	vinificazione Integrale e fermentazioni in botti coniche di rovere francese
Invecchiamento .....	per min. 16 mesi in barriques di rovere e di produzione francese, 40% legno nuovo, 60% di secondo o terzo 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