



GAGLIOLE



GAGLIOLE

IL BIANCO

TOSCANA I.G.T.

2016

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA

Gagliole Il Bianco 2016

Denominazione	Toscana IGT
Qualifica	Bianco secco
Vitigni	Procanico 60%, Chardonnay 30%, Malvasia 10%
Gradazione alcolica	13,5 % Vol.
Estratto secco totale.....	21,7 g/l
Acidità totale	5,97 g/l
Acidità volatile	0,41 g/l
Solforosa libera.....	31 mg/l
Solforosa totale.....	89 mg/l
Temperatura di servizio	16° C

NOTE TECNICHE

Densità viti.....	5000 ceppi / ha
Resa per ha	8000 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.....	in barriques di rovere francese, 100% legno nuovo
Elevazione.....	in barriques "sur lies"
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