



# GAGLIOLE

**BEZEICHNUNG**

Chianti Classico Riserva DOCG

**TIPOLOGIE**

Rotwein

**REBSORTEN**

Sangiovese 100%

**FARBE**

Intensives Rubinrot

**ALKOHOL**

14,5 % Vol.

**GESAMTEXTRAKT**

31,10 g/l

**GESAMTSÄURE**

5,42 g/l

**FLÜCHTIGE SÄURE**

0,50 g/l

**SERVIERTEMPERATUR**

16-18° C



## GAGLIOLE

## GALLÙLE

CHIANTI CLASSICO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

2015

RISERVA

---

**TECHNISCHE DATEN**

---

<b>REBSTOCKDICHTE</b>	5000 Weinreben pro Hektar
<b>HEKTARERTRAG</b>	3500-4000 kg pro Hektar
<b>HÖHE, AUSRICHTUNG</b>	350 m ü. M., Süden – Süd-Westen
<b>BODEN</b>	Galestro (Kalkmergel), mittelschwerer Boden
<b>ERNTE</b>	Von Hand gelesen, in kleinen Kisten
<b>IM WEINKELLER</b>	Selektion der besten Trauben von Hand
<b>VINIFIKATION</b>	Zum Teil integrale Vinifikation in Barriques, zum Teil in großen Fässern
<b>AUSBAU</b>	Min. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 100% zweit gebraucht
<b>FLASCHENLAGERUNG</b>	Min. 12 Monate in klimatisierten Räumen
<b>OPTIMALE TRINKREIFE</b>	Bis zu 4-6 Jahre nach der Markteinführung

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