



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE
Chianti Classico Riserva DOCG

QUALIFICA
Rosso

VITIGNI
Sangiovese 100%

COLORE
Rosso rubino intenso

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE
31,10 g/l

ACIDITÀ TOTALE
5,42 g/l

ACIDITÀ VOLATILE
0,50 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C



GAGLIOLE

GALLÙLE

CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

2015

RISERVA

NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	3500-4000 Kg / ha
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	350 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	Parte Vinificazione Integrale in barrique e parte in botti
INVECCHIAMENTO	Per min. 14 mesi in barrique di rovere e di produzione francese, 100% legno di secondo passaggio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 12 mesi in ambiente termo-condizionato
PERIODO OTTIMALE DI DEGUSTAZIONE	Fino a 4-6 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