



# GAGLIOLE

**BEZEICHNUNG**

Chianti Classico Riserva DOCG

**WEINART**

Trockener Rotwein

**REBSORTEN**

Sangiovese 100%

**ALKOHOL**

14,5 % Vol.

**GESAMTEXTRAKT**

31,2 g/l

**GESAMTSÄURE**

5,34 g/l

**FLÜCHTIGE SÄURE**

0,42 g/l

**FREIES SO<sub>2</sub>**

11 mg/l

**GESAMTES SO<sub>2</sub>**

71 mg/l

**SERVIERTEMPERATUR**

16-18° C



## GAGLIOLE



### RISERVA

### CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.

2018

GAGLIOLE  
PANZANO IN CHIANTI - ITALIA

---

**TECHNISCHE DATEN**

---

<b>REBSTOCKDICHTE</b>	7000 Weinreben pro Hektar
<b>HEKTARERTRAG</b>	4500 kg pro Hektar nach Ertragsregulierung durch Ausdünnung der Trauben
<b>HÖHE UND LAGE DES WEINBERGES</b>	465-490 m. über Meer, Süden bis Süd-Westen
<b>BODEN</b>	Homogene Zusammensetzung von Ton, Sand und Schlick
<b>ERNTE</b>	Von Hand, in kleinen Kisten
<b>VINIFIKATION</b>	Temperaturkontrollierte Fermentation und eine Maische-Standzeit für 30 Tagen
<b>LAGERUNG</b>	10 Monate in kleinen Holzfässern und 5 Monate in Beton
<b>FLASCHENLAGERUNG</b>	Mindestens 3 Monate in einem klimatisierten Keller
<b>BESTE TRINKREIFE</b>	3-5 Jahre nach 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