



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Chianti Classico Riserva DOCG

QUALIFICA

Rosso secco

VITIGNI

Sangiovese 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

31,2 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,34 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,42 g/l

SOLFOROSA LIBERA

11 mg/l

SOLFOROSA TOTALE

71 mg/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C



GAGLIOLE



RISERVA

CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.

2018

GAGLIOLE
PANZANO IN CHIANTI - ITALIA

NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI	7000 ceppi / ha
RESA PER HA	4500 Kg / ha dopo un diradamento estivo
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	465-490 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Composizione omogenea di argilla, sabbia e limo
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
VINIFICAZIONE	Fermentazioni termo controllate con macerazione di 30 giorni
ELEVAZIONE	10 mesi in piccoli fusti di legno e 5 mesi in cemento
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