



# GAGLIOLE

**DENOMINAZIONE**  
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

**QUALIFICA**  
Rosso

**VITIGNI**  
Sangiovese 100%

**COLORE**  
Rosso rubino intenso

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5 % Vol.

**ESTRATTO SECCO TOTALE**  
31,6 g/l

**ACIDITÀ TOTALE**  
5,61 g/l

**ACIDITÀ VOLATILE**  
0,48 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18° C



## GAGLIOLE

## GALLULE

CHIANTI CLASSICO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

2018

## GRAN SELEZIONE

### NOTE TECNICHE

<b>DENSITÀ VITI</b>	5000 ceppi / ha
<b>RESA PER HA</b>	3500-4000 Kg / ha
<b>ALTITUDINE, ESPOSIZIONE</b>	350 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
<b>TERRENO</b>	Galestro medio impasto
<b>RACCOLTA</b>	A mano in cassette piccole
<b>IN CANTINA</b>	Scelta a mano delle uve migliori
<b>VINIFICAZIONE</b>	Parte Vinificazione Integrale in barrique e parte in botti
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Per min. 14 mesi in barrique di rovere e di produzione francese, 100% legno di secondo passaggio
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	Minimo 12 mesi in ambiente termo-condizionato
<b>PERIODO OTTIMALE DI DEGUSTAZIONE</b>	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