



# GAGLIOLE

**DENOMINAZIONE**

Colli della Toscana Centrale IGT

**QUALIFICA**

Rosso

**VITIGNI**

Cabernet Sauvignon 100%

**COLORE**

Rosso rubino intenso

**GRADAZIONE ALCOLICA**

15,5 % Vol.

**ESTRATTO SECCO TOTALE**

35,80 g/l

**ACIDITÀ TOTALE**

6,47 g/l

**ACIDITÀ VOLATILE**

0,67 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18° C

## BALISCA 2015

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE I.G.T.

*C. PLINI SECVNDI  
NATVRALIS HISTORIAE**Baliscam Dyrrachini celebrant, Hispaniae coccolobin vocant.  
Rarior uva, aestus austrosque tolerat, capiti inimica, copia larga.*ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA**NOTE TECNICHE**

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	2500-3500 Kg / ha
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	500 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Franco Argilloso ricco in scheletro
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
IN CANTINA	Scelta a mano delle uve migliori
VINIFICAZIONE	Vinificazione Integrale in barrique di rovere francese
INVECCHIAMENTO	Per min. 18 mesi in barrique di rovere e di produzione francese, 100% legno nuovo
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