



GAGLIOLE

BEZEICHNUNG

Chianti Classico D.O.C.G.

WEINART

Trockener Rotwein

REBSORTEN

Sangiovese 100%

ALKOHOL

13,5 % Vol.

GESAMTEXTRAKT

29,5 g/l

GESAMTSÄURE

5,28 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE

0,49 g/l

FREIES SO₂

24 mg/l

GESAMTES SO₂

85 mg/l

SERVIERTEMPERATUR

16-18° C



GAGLIOLE



RUBIOLO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
2018

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN CHIANTI - ITALIA

TECHNISCHE DATEN

REBSTOCKDICHTE	5000 Weinreben pro Hektar
HEKTARERTRAG	4500 kg pro Hektar nach Ertragsregulierung durch Ausdünnung der Trauben
HÖHE UND EXPOSITION	450-480 m. über Meer, Süden bis Süd-Westen
BODEN	Nagelfluh
ERNTE	Von Hand, in kleinen Kisten
VINIFIKATION	Temperaturkontrollierte Fermentation und eine Maische-Standzeit für 20 Tagen
LAGERUNG	12 Monate: 50% Edelstahlfässer, 50% Zementtank
FLASCHENLAGERUNG	Mindestens 3 Monate in einem klimatisierten Keller
BESTE TRINKREIFE	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