



# GAGLIOLE

**NAME**

Colli della Toscana Centrale IGT

**WEINART**

Rotwein

**REBSORTEN**

Sangiovese 50%  
Merlot 50%

**FARBE**

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

**ALKOHOL**

14 % Vol.

**GESAMTEXTRAKT**

31 g/l

**GESAMTSÄURE**

5,45 g/l

**FLÜCHTIGE SÄURE**

0,58 g/l

**SERVIERTEMPERATUR**

16-18° C



## GAGLIOLE

### VALLETTA

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE I.G.T.

2017

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN CHIANTI - ITALIA

#### TECHNISCHE DATEN

<b>REBSTOCKDICHTE</b>	5000 Weinreben pro Hektar
<b>HEKTARERTRAG</b>	3500-4000 kg pro Hektar nach zweimaliger Ertragsregulierung durch die Ausdünnung der Trauben
<b>HÖHE UND EXPOSITION</b>	450-480 m. über Meer, von Süden bis Süd-Westen
<b>BODEN</b>	Galestro und Alberese
<b>ERNTE</b>	Von Hand gelesen, in kleinen Kisten
<b>IM WEINKELLER</b>	Selektion der besten Trauben von Hand
<b>VINIFIKATION</b>	Temperaturkontrollierte Fermentation
<b>LAGERUNG</b>	Mindestens 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche, 50% neu, 50% zweit gebraucht
<b>FLASCHENLAGERUNG</b>	Minimum 6 Monate in einem klimatisiertem Keller
<b>BESTE TRINKREIFE</b>	4-6 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