



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

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