



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Colli della Toscana Centrale IGT

QUALIFICA

Rosso

VITIGNI

Sangiovese 50%

Merlot 50%

COLORE

Rosso rubino intenso con tonalità violacee

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

31 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,45 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,58 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C



GAGLIOLE

VALLETTA

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE I.G.T.

2017

ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN CHIANTI - ITALIA

NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	3500-4000 Kg / ha, con 2 diradamenti per stagione
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Galestro medio impasto con presenza di alberese
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
IN CANTINA	Scelta a mano delle uve migliori
VINIFICAZIONE	Sangiovese: fermentazione in vasche di acciaio e macerazione per circa 25-30 giorni; Merlot: fermentazione in barrique con Vinificazione Integrale con macerazione di 35 giorni
INVECCHIAMENTO	Per min. 14 mesi in barriques di rovere francese, 50% legno nuovo, 50% di 2° passaggio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 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