



GAGLIOLE

BEZEICHNUNG

Chianti Classico Riserva DOCG

TIPOLOGIE

Rotwein

REBSORTEN

Sangiovese 100%

FARBE

Intensives Rubinrot

ALKOHOL

14,5 % Vol.

GESAMTEXTRAKT

30,5 g/l

GESAMTSÄURE

5,57 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE

0,54 g/l

SERVIERTEMPERATUR

16-18° C



GAGLIOLE

GALLULE

CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

2016

RISERVA

TECHNISCHE DATEN

REBSTOCKDICHTE	5000 Weinreben pro Hektar
HEKTARERTRAG	3500-4000 kg pro Hektar
HÖHE, AUSRICHTUNG	350 m ü. M., Süden – Süd-Westen
BODEN	Galestro (Kalkmergel), mittelschwerer Boden
ERNTE	Von Hand gelesen, in kleinen Kisten
IM WEINKELLER	Selektion der besten Trauben von Hand
VINIFIKATION	Zum Teil integrale Vinifikation in Barriques, zum Teil in großen Fässern
AUSBAU	Min. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 100% zweit gebraucht
FLASCHENLAGERUNG	Min. 12 Monate in klimatisierten Räumen
OPTIMALE TRINKREIFE	Bis zu 4-6 Jahre nach der 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