



GAGLIOLE

BEZEICHNUNG

Colli della Toscana Centrale IGT

TIPOLOGIE

Rotwein

REBSORTEN

Sangiovese 100%

FARBE

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

ALKOHOL

15,5 % Vol.

GESAMTEXTRAKT

31,90 g/l

GESAMTSÄURE

5,60 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE

0,66 g/l

SERVIERTEMPERATUR

16-18° C



GAGLIOLE

PECCHIA

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA

2015

TECHNISCHE DATEN

REBSTOCKDICHTE	5000 Weinreben pro Hektar
HEKTARERTRAG	3500-4000 kg pro Hektar
HÖHE, AUSRICHTUNG	500 m ü. M., Süden – Süd-Westen
BODEN	Tendenziell tonhaltig, Skelettanteil
ERNTE	Von Hand gelesen, in kleinen Kisten
IM WEINKELLER	Selektion der besten Trauben von Hand
VINIFIKATION	Integrale Vinifikation in Barriques
AUSBAU	Min. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 100% neu
FLASCHENLAGERUNG	Min. 6 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