



GAGLIOLE

BEZEICHNUNG

Colli della Toscana Centrale IGT

TIPOLOGIE

Rotwein

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon 100%

FARBE

Intensives Rubinrot

ALKOHOL

14 % Vol.

GESAMTEXTRAKT

31 g/l

GESAMTSÄURE

5,94 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE

0,56 g/l

SERVIERTEMPERATUR

16-18° C

BALISCA

2016

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE I.G.T.

C. PLINI SECVNDI
NATVRALIS HISTORIAE

Baliscam Dyrrachini celebrant, Hispaniae coccolobin vocant.
Rarior uva, aestus austrosque tolerat, capiti inimica, copia larga.



ANTICO PODERE GAGLIOLE
CASTELLINA IN C. SIENA - ITALIA



TECHNISCHE DATEN

REBSTOCKDICHTE	5000 Weinreben pro Hektar
HEKTARERTRAG	2500-3500 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. 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