



# 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