



GAGLIOLE

DENOMINAZIONE

Colli della Toscana Centrale IGT

QUALIFICA

Rosso

VITIGNI

Cabernet Sauvignon 100%

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi viola

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOTALE

31 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,94 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0,56 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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



NOTE TECNICHE

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	2500-3500 Kg / ha
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	500 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Franco Argilloso ricco in scheletro
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
IN CANTINA	Scelta a mano delle uve migliori
VINIFICAZIONE	Vinificazione Integrale in barrique
INVECCHIAMENTO	Per min. 18 mesi in barrique di rovere e di produzione francese, 100% legno nuovo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 12 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