



# GAGLIOLE

**DENOMINAZIONE**

Toscana IGT

**QUALIFICA**

Bianco secco

**VITIGNI**

Procanico 60%

Chardonnay 30%

Malvasia 10%

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5 % Vol.

**ESTRATTO SECCO TOTALE**

22,9 g/l

**ACIDITÀ TOTALE**

6,18 g/l

**ACIDITÀ VOLATILE**

0,21 g/l

**SOLFOROSA LIBERA**

37 mg/l

**SOLFOROSA TOTALE**

117 mg/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16° C



## GAGLIOLE

### IL BIANCO

TOSCANA I.G.T.

2019

ANTICO PODERE GAGLIOLE  
CASTELLINA IN CHIANTI - ITALIA

---

**NOTE TECNICHE**

---

DENSITÀ VITI	5000 ceppi / ha
RESA PER HA	8000 Kg / ha dopo un diradamento estivo
ALTITUDINE, ESPOSIZIONE	450-480 m. s.l.m., da Sud a Sud-Ovest
TERRENO	Galestro medio impasto
RACCOLTA	A mano in cassette piccole
VINIFICAZIONE	In barriques di rovere francese, 50% legno nuovo, 50% secondo passaggio
ELEVAZIONE	In barriques "sur lies"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 3 mesi in ambiente termo-condizionato
PERIODO OTTIMALE DI DEGUSTAZIONE	Fino a 3-5 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