



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124

BELLEZZA CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE



“Ein Wein mit einer durch und durch toskanischen Seele.”

Dieser Chianti Classico zeigt sich entschieden, mächtig und elegant und entsteht durch die erste Auslese von Sangiovese-Trauben aus einem einzigen Weinberg des Castello.

Der Name des Weins entstammt dem familiären Gebrauch des Ausdrucks 'bellezza' (Schönheit), mit dem man auf dem Anwesen diesen Weinberg wegen seiner schönen Lage und der exzellenten Produktion benannte.

Rebsorte

100% Sangiovese

Vinifikation

Dieselbe Aufmerksamkeit und Pflege, die man den Trauben im Weinberg widmet, werden in der Kellerei auch bei den Press- und Entrapp-Prozessen eingesetzt, Tag für Tag während der alkoholischen und der darauffolgenden malolaktischen Gärung, die in neuen Barriques aus französischer Eiche erfolgt.

Der Wein reift danach 14 bis 16 Monate lang in Barriques (225l) aus französischer Eiche ersten und zweiten Durchgangs, was dem Wein Weichheit verleiht und die typischen Noten dieser Rebsorte unterstreicht.

Ein langer Ausbau in der Flasche komplettiert den Reifungsprozess, bei dem die Tertiäraromen entstehen.