



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



Bellezza

Chianti Classico Gran Selezione

D.O.C.G.

Vitigni: 100% Sangiovese

Vinificazione: L'attento lavoro dedicato all'uva in vigna continua in cantina, dopo la raccolta dell'uva a mano. La fermentazione alcolica avviene in piccole vasche di acciaio con lieviti indigeni. Segue un lungo contatto con le bucce, con varie follature al giorno e qualche déléstage durante l'intero periodo. La successiva fermentazione malolattica si compie interamente in legno.

Maturazione: Dopo la fermentazione malolattica il vino, separato dalle sue fecce fini, matura per un periodo di circa 16 mesi in botti di varie capacità prodotte con legno di Roverella Toscana e in tonneau di rovere Francese. Un lungo affinamento in bottiglia completa la sua maturazione esaltandone i profumi terziari.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso. Naso complesso e intrigante, con note agrumate iniziali e sottofondo di frutti a bacca rossa, ben bilanciato con sentori di vaniglia. Spicca nel finale una nota di pietra focaia. In bocca risulta fresco, con nerbatura acidula tipica del sangiovese. Molto elegante, con tannini setosi.

Si accompagna a: la fiorentina, naturalmente. E piatti con presenza di tartufo bianco, cacciagione di pelo e piuma.

Temperatura di servizio: 18°/19°

Castello di Gabbiano

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: castellogabbiano@castellogabbiano.it