



## CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



### Chianti Classico

D.O.C.G.

**Vitigni:** 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% vitigni autoctoni a bacca rossa

**Vinificazione:** Prodotto da uve raccolte dai vigneti di proprietà. Vinificato in vasche a temperatura controllata ad una temperatura massima di 25/26°C, sulle bucce. La fermentazione malolattica si svolge naturalmente, in vasche d'acciaio e cemento.

**Maturazione:** Il vino viene imbottigliato dopo un anno dalla vendemmia e una maturazione di circa 8 mesi in botti di rovere francese di media e grande capacità - da 15 a 50hl, per il 60%. Il restante vino matura in parte (20%) in barrique di 3° e 4° passaggio e in vasche di acciaio (il restante 20%). L'utilizzo moderato del legno, la scelta della botte grande secondo il metodo più classico in unione ad una parte di barriques, permette al vino di preservare e armonizzare tra loro le caratteristiche più naturali dell'uva Sangiovese: fruttuosità, freschezza e tannicità.

**Caratteristiche organolettiche:** Brillante colore rosso rubino intenso, con bella limpidezza. Presenta sentori floreali di viola mammola fresca, fruttati di confettura di marasca, speziati di pepe nero e spezie dolci, con leggere fragranze di legno. Al gusto è secco, morbido e pieno con tannino in buona evidenza; la freschezza è misurata ma decisa, ottima persistenza gusto olfattiva.

**Abbinamento:** Adatto per primi piatti ben salsati, anche con ripieni di carni, risotto ai funghi di bosco, carni rosse in cotture speziate, arista di maiale alla toscana, fricasea di funghi di bosco in umido, formaggi tartufati o a pasta dura mediamente stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**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](mailto:castellogabbiano@castellogabbiano.it)