



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



Chianti Classico Riserva

D.O.C.G.

Grapes: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Vinificazione: Le migliori uve selezionate nei vigneti del castello, raccolte a mano, vengono trasportate in cantina in tempi brevissimi. Dopo una delicata diraspatura compiono la fermentazione alcolica sulle proprie bucce, in piccoli fermentini, singolarmente monitorati con grande attenzione, affinché follature e déléstage siano effettuati nella misura e nei tempi ideali per ogni mosto.

Maturazione: Nei successivi 10 mesi prima dell'imbottigliamento, il vino matura in botti di media e grande capacità - da 15 a 30hl - e in barriques di rovere Francese da 225L, di cui solo 10% primo passaggio. Il vino matura in bottiglia per oltre dodici mesi prima di essere distribuito.

Note organolettiche: Al naso questo vino offre deliziose note fruttate che arrivano con note di fragole, ciliegia e spezie piccanti. Un palato fruttato di ciliegia rossa, tabacco con ulteriori note terrose e speziate. Tannini fermi bilanciati, una fresca acidità e una buona complessità. Vigore nella struttura e corpo, con molto equilibrio ed eleganza.

Abbinamento: Si sposa ad arrostiti di carni rosse ben speziati, cacciagione di pelo e di piuma in salse consistenti; Ottimo su formaggi stagionati a pasta dura.

Note di servizio: Stappare in anticipo e servire a 18°-20°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