



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



Colorino

I.G.T. Toscana

Vitigno: 100% Colorino

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette da 15kg. Successiva diraspatura soffice e avvio della fermentazione alcolica con lieviti indigeni, a temperatura controllata di 20-25°C, per 7 giorni, con rimontaggi leggeri e délestage. La macerazione si è protratta per altri 12-14 giorni con leggere bagnature del cappello di vinaccia.

Invecchiamento: Dopo la fermentazione alcolica il vino svolge la fermentazione malolattica spontanea in acciaio. L'invecchiamento è compiuto in barriques di rovere francese di 2° e 3° passaggio, per 12 mesi circa, per mantenere integra la componente fruttata e la particolare speziatura del colorino. Invecchiamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Organolettica: Colore rosso intenso tendente al violaceo, sentori di frutti di bosco molto maturi impreziositi da note di pepe bianco e nero cenni di chiodi di garofano, erbe aromatiche e viola mammola, la leggera presenza di rovere è perfettamente integrata al corredo olfattivo; il gusto è suadente morbido con tannino vellutato di ottima fattura, equilibrato, caldo intenso con un finale dolce di lunga persistenza.

Abbinamenti: accompagna perfettamente la cucina Toscana, le carni rosse e la selvaggina, ma anche i formaggi e prosciutti stagionati e i sughi di carne.

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