



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



Vermentino

I.G.T. Toscana

Vitigni: Vermentino

Vinificazione: Le uve, selezionate a mano nei vigneti del castello, vengono refrigerate al loro arrivo in cantina, per non favorire l'estrazione di componenti tanniche, a favore del frutto e della freschezza. Una parte subisce una pressatura diretta, l'altra continua una macerazione di 24 ore a 5°C sulle bucce. Segue una fermentazione alcolica di 15 giorni alla temperatura controllata di 15/17°C in acciaio, mentre il mosto che ha fatto la macerazione (circa un 20%) viene fermentato in tonneaux di terzo passaggio. l'assemblaggio delle due partite di vino viene effettuato dopo circa 20 giorni dalla fine della fermentazione.

Organolettica: Un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Note agrumate e di frutta a polpa bianca si alternano a note di salvia e erbe mediterranee. Il vino è sapido e minerale ma con una buona complessità e persistenza data dalla macerazione sulle bucce e la fermentazione in legno, che tendono ad esaltare il carattere mediterraneo della varietà.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente a antipasti e primi di mare, molluschi, crostacei, verdure, carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio: Servire a 14°

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