



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



BELLEZZA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI GABBIANO 2020



Sangiovese



Italien / Toskana



75cl, 14% Vol.



45307720



DOCG Chianti Classico



3 Gambero Rosso Bicchieri

CHF 38.00

In der lieblichen Hügellandschaft der Toscana, südlich von Florenz, liegt das Schloss aus dem 12. Jahrhundert inmitten von Reben. Auf dem 102 Hektaren grossen Gut wachsen auf 52 Hektaren Reben und auf 20 Hektaren Olivenbäume, der Rest besteht aus Obstbäumen und Wald. In den letzten Jahren wurde der Original Weinkeller mit kleinen und grossen Holzfässern renoviert. Neben der Produktion von Wein, Olivenöl und Weissig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

Degustationsnotizen

Perfekt zu Fiorentina, weissem Trüffeln, Kaninchen, Fasan und gereiftem Käse.

Vinifikation

Die Sangiovese-Trauben werden von Hand ausgewählt und bei optimaler Reife geerntet. Dann in kleinen Edelstahltanks mit Wildhefen vergore. Maischegärung, während der der Most durch tägliches dreimaliges Unterstossen und durch Déléstage mit Sauerstoff angereichert wird. Die malolaktische Gärung in Eichenholzfässern verleiht dem fertigen Wein zusätzliche Komplexität. Der von seiner feinen Hefe getrennte Wein reifte 16 Mt. lang in einer Kombination aus franz. Eichen- und Roverella-Fässern. Danach folgt die Flaschenreifung.

Charakter

Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten, die durch würzige Vanille-Toastnoten kontrastiert werden. Am Gaumen ist er gut ausgewogen mit Aromen von Schwarzkirsche und Himbeere, ergänzt durch subtile Noten von Orangenschale und Zeder.

Terroir

Hergestellt aus aussergewöhnlichen Trauben der Einzellage, Bellezza, das für seine ideale Lage und Bodenbeschaffenheit bekannt ist.