



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI GABBIANO 2022



Sangiovese, Verschiedene Traubensorten, Merlot



Italien / Toskana



75cl, 14% Vol.



45303722



DOCG Chianti Classico

CHF 18.50

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 Weinessig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

Degustationsnotizen

Pecorino mit Trüffeln, Provolone und Parmesan oder einer einfachen Pasta mit Tomaten- oder Fleischsauce.

Vinifikation

Um ein Maximum an Farbe und Geschmack zu extrahieren, wurden die Trauben unmittelbar nach der Ernte 15 Tage lang bei kont. Temp. auf den Schalen mazeriert. Anschliessend erfolgte die malolaktische Gärung. Der Grossteil des Weins reifte 8 Mt. lang in franz. Eichenfässern, ein kleinerer Teil reifte in kleinen, neutralen Eichenfässern. Der restliche Wein reifte in Zementtanks.

Charakter

Aromen von Veilchen und roten Beeren. Am Gaumen vermischt sich rote Kirsche mit Noten von weissem Pfeffer, Muskatnuss und einem klassischen würzigen Sangiovese-Charakter. Er hat feste Tannine und eine lebhafte Säure.

Terroir

Die Trauben für diesen Wein stammen aus den erstklassigen Weinbergen von Gabbiano in der renommierten Weinbauregion Chianti Classico in der Toskana.