



Gabbiano Chianti

Verfijnde, robijnrode kleur met een bloemig bouquet van viooltjes en fruitige, rode wilde bessen. Droge, soepele smaak met grote frisheid, zachte tannines en een volle body. Lange afdronk met een zoete finish.

Artikelnummer:	08527920
Land:	Italië
Oogstjaar:	2024
Streek:	Toscane
Appellatie:	Chianti DOCG
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Merlot, Sangiovese
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig
Producent:	Castello di Gabbiano
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13%

Cavaliere d'Oro is geboren uit de nalatenschap van Gabbiano en het vernieuwde Chianti Classico assortiment in ons portfolio. De Gabbiano-wijnen die je kent en waar je van houdt, compleet met een frisse nieuwe look.

Castello di Gabbiano werd opgericht in 1480 na Christus. Het portfolio omvat een gedurfde verzameling wijnen uit inmiddels heel Italië – namelijk Toscane, Veneto, Puglia en Sicilië. Federico Cerelli is de gepassioneerde en getalenteerde wijnmaker die in 2011 toetrad tot Cavaliere d'Oro (destijds Castello di Gabbiano). Zijn uitgebreide kennis, passie en filosofie die respect voor traditie combineert met innovatie resulteert in het leveren van optimale kwaliteit. Het kenmerkende logo met de gouden ridder dient als standvastig symbool voor deze kwaliteit en als erkenning van het rijke erfgoed dat meer dan 500 jaar productie van kwaliteitswijnen omslaat.

Het landgoed van Castello di Gabbiano ligt in de Chianti regio dat zich uitstrekt van Florence in het noorden tot Siena in het zuiden, van de Middellandse zee tot even ten westen van Arezzo.

Fermentatie vindt plaats in roestvrij stalen tanks. Daarna volgt maceratie op de druivenschillen gedurende 10 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 28 tot 30°C. Er wordt 3 keer per dag overgepompt. De malolactische gisting stopt na circa 20-25 dagen. De wijn rijpt gedurende 3 maanden op roestvrijstalen tanks.

Heerlijk bij pastagerechten, wit vlees, geroosterd lam of lichtbelegen kazen.