


# Gabbiano Chianti Classico

In de neus aroma's van viooltjes en rode bessen. In de smaak aroma's van rode kersen, tonen van witte peper, nootmuskaat en een hartig karakter dat klassiek Sangiovese is. Mooie stevige tannines en een heldere zuurgraad.

| | |
|---|---|
| **Artikelnummer:** | 08527930 |
| **Land:** | Italie |
| **Oogstjaar:** | 2024 |
| **Streek:** | Toscane |
| **Appellatie:** | Chianti Classico DOCG |
| **Serveer Temperatuur:** | 16 - 18 |
| **Inhoud:** | 0,75 L |
| **Druif:** | Sangiovese |
| **Smaak:** | Fruitig, Elegant, Kruidig |
| **Producent:** | Castello di Gabbiano |
| **Flesafsluiting:** | Kurk |
| **Alcoholpercentage:** | 13% |

Toscane heeft een kleurrijk verleden met grote artiesten (Michelangelo), belangrijke wetenschappers, vooruitstrevende zakenmensen en machtige politici. Maar het staat ook bekent om de heftige strijd die woedde tijdens de middeleeuwen tussen Siena en Florence voor controle over dit vruchtbare gebied. In die tijd werden dan ook vele Kastelen gebouwd waaronder Castello di Gabbiano in 1124. Om de eigenaren te beschermen tegen invasies werd gebruik gemaakt van de ‘Cavalieres’, ridders te paard, zoals afgebeeld op de etiketten. Cavaliere d’Oro maakt gebruik van de schatten van de Chianti-streek, met de Chianti, Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en de single vineyard Chianti Classico Bellezza. Deze uitzonderlijke Chianti’s zijn geboren uit de nalatenschap van Castello di Gabbiano.

Fermentatie met de schillen vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 28°C. De malolactische vergisting op natuurlijke wijze in stalen tanks. De wijn rijpt 10 maanden in een combinatie van traditioneel Franse eikenhouten vaten (variërende maten) en cementtanks.

In de neus aroma's van viooltjes en rode bessen. In de smaak aroma's van rode kersen, tonen van witte peper, nootmuskaat en een hartig karakter dat klassiek Sangiovese is. Mooie stevige tannines en een heldere zuurgraad.

Een mooie begeleider van gekruid en geroosterd rood vlees, wild en harde kazen.