

Gabbiano Chianti Classico Riserva

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus mooie fruitige aroma's van rood fruit, hinten van aardbeien, citrus en tabak. Dezelfde smaken strekken zich uit tot het met fruit gevulde gehemelte met extra aardse en kruidige tonen, stevige tannines in evenwicht gehouden door frisse zuren en goede complexiteit.

Artikelnummer:	08541880
Land:	Italie
Oogstjaar:	2022
Streek:	Toscane
Appellatie:	Chianti DOCG
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Merlot, Sangiovese
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Complex
Producent:	Castello di Gabbiano
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	14%

Gelegen in het hart van Toscane, is de Chianti-regio van Italië iconisch vanwege de gedurfde en robuuste Chianti en Chianti-Classico wijnen. Cavaliere d’Oro maakt dan ook gebruik van de schatten van de Chianti-streek met hun Chianti, Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en single vineyard Chianti Classico Bellezza. Deze uitzonderlijke Chianti’s zijn geboren in Castello di Gabbiano, de kern van het erfgoed van Cavaliere d’Oro.

Geboren uit de nalatenschap van Gabbiano is Cavaliere d’Oro 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. De naam vindt haar oorsprong in de middeleeuwen waar het kasteel en de wijngaarden werden beschermd door de gouden ridder, Cavaliere d’Oro.

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.

Alleen de beste druiven worden geselecteerd van de eigen wijngaarden. De verschillende percelen worden apart van elkaar gevinifieerd, waardoor de wijnmaker een verleidelijke reeks smaken en texturen kreeg om mee te werken. De vergistingen rijp de wijn 10 maanden in neutraal Franse eikenhouten vaten, waarvan slechts 10% nieuw eikenhout. Daarna onderging de wijn nog eens 12 maanden flesrijping voordat hij werd vrijgegeven.

Heerlijk in combinatie met geroosterd rood vlees, wild met rijke sauzen en oude kazen.