

Gabbiano Alleanza

Een intense rode kleur met paarse tinten. Fruitige aroma's met kruidige tonen van zwarte peper en kruidnagel gevolgd door wat plantaardige tonen. Smaakvol met zoete tannines die mooi in balans zijn met de houtachtige tannines. Volhardende afdronk.

Artikelnummer:	08524970
Land:	Italie
Oogstjaar:	2021
Streek:	Toscane
Appellatie:	Toscane Igt
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Smaak:	Elegant, Kruidig, Krachtig, Complex
Producent:	Castello di Gabbiano
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	14.5%

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.

Fermentatie vindt plaats in kleine roestvrijstalen tanks gedurende 15-17 dagen bij een gecontroleerde temperatuurvan 28°-30°C. Handmatig wordt 4 keer per dag de 'hoed' van de most naar beneden gedrukt. Maceratie met de druivenschillen vindt gedurende 25-28 dagen plaats, gevolgd door 20 dagen van malolactische fermentatie in Franse eiken barriques (225l) waarbij er om de 10 dagen geroerd wordt. De wijn rijpt eerst 16-18

maanden in nieuwe Franse eiken barriques en daarna nog eens 5-6 maanden op fles voordat de wijn op de markt komt.

Deze wijn is een perfecte balans tussen de stijl van oude en de nieuwe wereld. De ondergrond van de wijngaarden bestaat uit rotsachtige, mergelrijke kalksteen- en kleigronden. De ondergrond in combinatie met het gematigde klimaat zorgt voor een prachtige productie van druiven die de wijn zijn rijke, donkere fruitkenmerken geven.

Een intense rode kleur met paarse tinten. Fruitige aroma’s met kruidige tonen van zwarte peper en kruidnagel gevolgd door wat plantaardige tonen. Smaakvol met zoete tannines die mooi in balans zijn met de houtachtige tannines. Volhardende afdronk.

Mooie begeleider van stoofgerechten, geroosterd wild, truffel en oude kazen.