

CHIANTI (CASTELLO DI GABBIANO) 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Castello di Gabbiano
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1981
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 150 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Treasury Wine Estate
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Federico Cerelli
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Toscana
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C.G. (Chianti)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Sangiovese (90 %), Andere (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
23,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
67,00
- ▶ **ph** (ph)
3,52
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CHIANTI (CASTELLO DI GABBIANO) 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Doppel-Cordon-Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Stein, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300-500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September - Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.000 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Hell/Weiß, Lamm / Gemüse: Pilze / Käse: Mittelalt / Pasta/Nudeln: mit Fleisch, Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Klassische Cuvée aus autochthonen Rebsorten ohne Holzfassausbau. Angenehmes Bukett mit floralen Noten und Anklängen an Veilchen sowie Aromen roter Beeren. Ein junger, frischer Chianti für jeden Tag mit weichen Tanninen und mittlerem Abgang. Schmeckt vorzüglich zu einer Pasta mit Pilz- und Fleischsaucen, gegrilltem Lamm oder mittelreifen Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via di Gabbiano, 22
50024 Mercatale Val di Pesa (Firenze)
Italien