

CHIANTI CLASSICO (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)
Toskana
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C.G. (Chianti Classico)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Sangiovese (90 %), Colorino (5 %), Merlot (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,30
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
26,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
80,00
- ▶ **ph** (ph)
3,45
- ▶ **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 CLASSICO (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)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500-7.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Stein, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
48 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
200-350 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September bis Mitte Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
900 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
20 % für 6 Monaten in Barriques (Drittbelegung), 60 % für 8 Monate im großen Holzfass, 20 % für 8 Monate im Zementtank

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Nudelauflauf / Fleisch: Schwein, Steak / Gerichte: Risotto / Käse: Pecorino mit Trüffeln, Parmesan / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch, Spaghetti Bolognese
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der mehrere Monate in kleinen und großen Holzfässern und im Zementtank gereifte Chianti Classico zeigt im Glas ein leuchtendes Rubinrot. Seine opulente Nase wird durch florale Noten und Aromen roter Beeren und Veilchen dominiert. Am Gaumen frisch und mit weichen Tanninen ausgestattet, besitzt die Cuvée einen guten Körper und ist im Abgang lange präsent. Der Klassiker zur Pasta mit dunklen kräftig gewürzten Fleisch- und Tomatensaucen.
gegrilltem Steak, einem Risotto mit Pilzen und im Ofen gebratenem Schweinebraten nach Art der Toskana (mit Knoblauch, Kräutern und Fenchelsamen gespickt).
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via di Gabbiano, 22
50024 Mercatale Val di Pesa (Firenze)
Italien