

BELLEZZA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2013

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 Classico)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Sangiovese (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Kleinen Edelstahltanks
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
8,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
83,00
- ▶ **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



BELLEZZA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2013

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
12 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.400/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Stein, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
40 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
250-300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
14-16 Monate in kleinen und großen Fässern aus französischer Eiche (80 % Zweitbelegung, 20 % neu)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gemüse: Trüffel (weiß) / Käse: Reif / Sonstiges: Solo (zu) trinken / Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Sangiovese, sein streng selektiertes Lesegut stammt von den besten Lagen des Weingutes. Präsentiert im Glas ein dunkles Rubinrot. Besticht im Bukett durch eine filigrane, vielschichtige Nase, in der rote Beeren und Zitrusnoten dominieren, begleitet von Würz- und Vanillenoten. Am Gaumen frisch und mit der für Sangiovese typischen prägnanten Säure ausgestattet. Elegante, seidige Tannine; ein Wein zum Genießen, der zudem ein sehr gutes Lagerpotenzial besitzt. Ein großartiger Solist (großes Glas!), lässt sich auch sehr gut zu Wildgerichten, Speisen mit weißem Trüffel und reifen Käsen servieren.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via di Gabbiano, 22
50024 Mercatale Val di Pesa (Firenze)
Italien