

# CHIANTI CLASSICO RISERVA (CASTELLO DI GABBIANO) 2017

## 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 varietie[s])  
*Sangiovese (95 %), Merlot (5 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,30*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*29,70*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*30,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*110,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,55*
- ▶ **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*



## 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)  
45 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)  
Mitte September - Ende Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
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)  
12 Monate in kleinen Fässern (80 % Zweitbelegung, 20 % neu) und 12 Monate im großen Holzfass aus französischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Gebraten, Rot / Käse: Reif / Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
International mehrfach ausgezeichnete Chianti Classico Riserva. Erzeugt aus handverlesenem Traubengut der ältesten Lagen von Castello di Gabbiano. Reichhaltiges Bukett mit Aromen schwarzer Kirschen, Erdbeeren, Zedernholz und Tabak. Elegant und mit gutem Trinkfluss am Gaumen, feste Tanninstruktur, frische und gut ausbalancierte Säure, im Abgang bleibt er lange präsent. Genießen Sie ihn pur im Glas oder als stilvollen Begleiter von gebratenem roten Fleisch, Wild mit schweren Saucen und gereiftem Käse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
Via di Gabbiano, 22  
50024 Mercatale Val di Pesa (Firenze)  
Italien