

Castello di Gabbiano  
Toskana

## Chianti Classico (Castello di Gabbiano)

### Geschmack |

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).

### Rebsorten |

Merlot (10 %)  
Sangiovese (90 %)

### Fassreife |

6 Monate (20 %), 8 Monate (60 %), 8 Monate (20 %)  
Barriques (Drittbelegung), großes Holzfass,  
Zementtank

### Analysedaten |

Alkohol: 13,88 % | Säure: 5,20 g/l |  
Restzucker: 1,20 g/l

### Passt zu ... |

Aufläufe: Nudelauflauf  
Fleisch: Schwein, Steak  
Gerichte: Risotto  
Käse: Pecorino mit Trüffeln, Parmesan  
Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch,  
Spaghetti Bolognese

