

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: 14,10 % | Säure: 5,21 g/l |
Restzucker: < 1.00 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

