

<http://www.castellogabbiano.it/cg/it/produzione-vinicola/i-vini/chianti-classico-docg>

GABBIANO Chianti Classico DOCG

“Prodotto secondo il metodo classico, questo vino, dal sapore pieno ed equilibrato, è testimone franco del proprio territorio e di un’antica tradizione.”



Vitigno

90% Sangiovese 10% altri vitigni a bacca rossa

Vinificazione

Vinificato secondo i processi di fermentazione più tradizionali del chianti classico, in vasche a temperatura controllata, ad una temperatura di 28°C, sulle bucce. La malolattica si svolge naturalmente. Il vino viene imbottigliato dopo un anno dalla vendemmia, dopo una maturazione di 8/10 mesi in botti di rovere francese di media e grande capacità – da 15 a 50hl (la maggior parte del vino), e in barriques di terzo e quarto passaggio o in vasche di acciaio (il restante vino).

L'utilizzo moderato del legno, la scelta della botte grande, secondo il metodo più classico, permette al vino di preservare le caratteristiche più naturali dell'uva Sangiovese armonizzandole: fruttuosità, freschezza e tannicità.

Prova da safra 2010 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.