



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124

Vinsanto del Chianti Classico

D.O.C.

Vitigni: 60% Trebbiano 30% Malvasia 10% Sangiovese

Vinificazione e Maturazione: vino caratteristico ottenuto, secondo il metodo tradizionale Toscano, da uve Malvasia del Chianti essiccate per cinque mesi per ottenere la massima concentrazione di zuccheri, quindi pressate. Il mosto viene lasciato riposare per 24 ore e poi messo in caratelli, riempiti per tre quarti, ove invecchia per minimo 4 anni, si esaltano in questo modo, particolarmente la fragranza ed i profumi.

Organolettica: È un vino da dessert, profumato, intenso, dal sapore armonico e vellutato.

Abbinamenti: eccellente accompagnato a tutti i tipi di dolci e biscotti. Ottimo l'abbinamento con i cantuccini Toscani, con biscotti farciti al cioccolato e torte con panna.

Temperatura di servizio: 14/16°c



Castello di Gabbiano

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: castellogabbiano@castellogabbiano.it