



MARCO GAVIO
Ghianciano Terme

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA



Uvaggio 100% Sangiovese

Affinamento 18 mesi in barrique di rovere francese seguiti da almeno sei mesi di affinamento in bottiglia.

Densità di allevamento 3.500 - 6.200 ceppi per ettaro

Resa 40 ettolitri per ettaro

Terroir I vigneti, situati a Castellina in Chianti su terreno misto argilloso e sabbioso, hanno un'età media di 18 anni e sono allevati a cordone speronato.

Vinificazione Fermentazione per 15 giorni sulle bucce in contenitori di cemento a temperatura controllata.

Note di degustazione Vino importante e austero, di grande struttura e personalità. Si presenta di colore rosso rubino tendente al granato e con profumi di frutti di bosco maturi, di confettura e di spezie, tra cui emergono il pepe e il tabacco dolce.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con piatti importanti di carni rosse e selvaggina o formaggi a pasta dura stagionati.