



MARCO GAVIO
Ghianciano Terme

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



Uvaggio 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Affinamento 12 mesi in botte da 50 hl in rovere di Slavonia seguiti da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Densità di allevamento 3.500 - 6.200 ceppi per ettaro

Resa 50 ettolitri per ettaro

Terroir I vigneti, situati a Castellina in Chianti su terreno misto argilloso e sabbioso, hanno un'età media di 12 anni e sono allevati a cordone speronato.

Vinificazione Fermentazione sulle bucce per 12 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata. La fermentazione di Sangiovese e Canaiolo avviene separatamente.

Note di degustazione Vino di immediata piacevolezza. Di un colore rubino intenso, con lievi riflessi granati, all'olfatto si apre su note di frutti di bosco e di viola mammola mentre al palato è asciutto e robusto con una chiusura su note di gradevole morbidezza.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con piatti a base di carni rosse, bianche e formaggi mediamente strutturati.