CASTELLO GABIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO MARONE	GL 72		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE IN STAGNO	TIN 42		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			

Gabiano DOC riserva

A Matilde Giustiniani

DENOMINAZIONE:
Gabiano Riserva DOC

FORMATO:
0,75l - 1,5l - 3l

TIPOLOGIA:
Rosso

UVE:
Barbera 95%, Freisa 5%-10%

AFFINAMENTO:
In barrique per minimo 24 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 – 20°C.

ABBINAMENTO:
Si abbina felicemente con piatti a base di carni, brasati, formaggi stagionati

NOTE DEGUSTATIVE:
Colore: Visivamente di un colore rosso rubino molto intenso, con riflessi profondi e aranciati.
Profumo: Al naso si presenta intenso e persistente, molto fine e complesso, con netti sentori fruttati di piccoli frutti rossi selvatici giustamente maturi, note balsamiche, cioccolati pregiati, pepe e tabacco.
Gusto: Al gusto emerge la sua complessità con un'evoluzione del bouquet in espressioni eteree, sottobosco e di frutta sotto spirito.

NOTA DEL VIGNAIOLO:
Questa Riserva è dedicata alla Principessa Matilde Giustiniani, che in passato ha saputo riportare il castello ai suoi antichi splendori.
Dal vigneto storico della tenuta, e solo nelle migliori annate, viene prodotta questa d.o.c. dalla forte personalità e dai profumi intensi.
La resa è contenuta a 50 q.li/ha con preventivi diradamenti e una cernita in fase di vendemmia che viene effettuata a mano.
Si distingue per la sua grande longevità ed è ottimo come vino da meditazione.