

**A Matilde Giustiniani
GABIANO DOC RISERVA**

UVE Barbera 95%, Freisa 5%-10%
RESA 50 q.li per ettaro

ASPETTO AGRONOMICO

Vigne ad alta densità d'impianto (6.000-8.000 piante l'ettaro) situate nelle zone più esposte.
Due distinti diradamenti vengono programmati durante l'anno:
il primo a luglio per uniformare i grappoli, il secondo ad agosto, mirati all'ottenimento di massima concentrazione e qualità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia in cassetta con accurata cernita delle uve migliori. Fermentazione con lieviti autoctoni in vasche di cemento e tini di rovere.
Ripetuti délestages e rimontaggi garantiscono una ricca estrazione delle componenti polifenoliche presenti nelle bucce apportando grande struttura e complessità a questo vino.
In barrique per circa 18 mesi e 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

rosso rubino intenso, con riflessi profondi e aranciati

PROFUMO

Complesso, con note primarie di frutta nera e secondarie/terziarie di frutta appassita spezie e cioccolato.

GUSTO

intenso, equilibrato, fine, gradevolmente tannico con lunga persistenza.

NOTA DEL VIGNAILOLO

A Matilde, che in passato ha saputo riportare il Castello di Gabiano ai suoi antichi splendori, e al suo amore per i vigneti, è stata dedicata questa Riserva.
Dal vigneto storico della tenuta, e solo nelle migliori annate, viene prodotto questa d.o.c. di forte personalità e intensi profumi, atto a trasmettere grandi emozioni.

Servire a temperatura di 18 – 20°C.

Si abbina felicemente con piatti a base di carni, brasati, formaggi stagionati. Il vino ha una grande longevità.
Ottimo come vino da "meditazione"


CASTELLO GABIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI



A MATILDE GIUSTINIANI

GABIANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
RISERVA

GRAPES
Barbera 95%,
Freisa 5%

YIELD
50 quintals/hectare,

IN THE VINEYARDS:
High density planted vineyards (6000 - 8000 plants/hectare) located on the areas most exposed to the sun. Two different pruning are made during the year: the first one in July in order to equalize the bunches, the second one in August, aiming to achieve the maximum concentration and quality .

WINE MAKING AND AGING PROCESS:
Harvest in small cases with an accurate selection of the best grapes.
Fermentation with native yeasts in cement tanks and oak vats.
Many delestages and pumping over assure a rich extraction, giving great structure and complexity to this wine.

It is fined in barrique for about 18 months and 1 additional year in bottle.

TASTING NOTES

COLOUR
Dark ruby colour with deep orange shades

NOSE
Complex with primary scent of black fruit and secondary of jam, spices and chocolate.

PALATE
Concentrated and balanced with soft tannins and very long finish.

ALCOHOLIC CONTENT
approx. about 13°C

WINEMAKER NOTE
This "Riserva" is dedicated to Princess Matilde Giustiniani who in the last century succeeded in bringing the castle of Gabiano back to its ancient magnificence, and to her love for those vineyards.
From the historical estates vineyard, and only during the best years, we produce this "d.o.c." with great personality and intense scents, born to convey deep feelings.

To be served at 18 – 20°C.

It can be a lovely match with meats dishes, roasted meats, aged cheese.
Perfect as "meditation" wine.

