

# GABARDINA

## Carmignano DOCG 2023

**Produzione attuale:** Circa 3000 bottiglie.

**Zona di produzione:** Carmignano.

**Vitigni o Blend:** Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

**Vendemmia:** Manuale in cassette da 18 kg.

**Periodo di Vendemmia:** Terza settimana di Settembre il Sangiovese, Cabernet Sauvignon ultima settimana di Settembre.

**Vigneti vecchi di 30 anni con esposizione principale a Sud.**

**Composizione del terreno:** Terreni poveri particolarmente ricchi di scheletro di galestro.

**Densità di impianto:** 4500 ceppi ad ettaro.

**Sistema di allevamento:** Ad archetto o Guyot monolaterale.

**Vinificazione:** Avviene in tank di acciaio per almeno 25 giorni.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio, almeno 8 mesi in piccole botti di legno toscano e infine dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per almeno 6 mesi in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Gabardina si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso offre profumi eleganti e persistenti, in cui si intrecciano sentori di viola, frutti di bosco e raffinate note di vaniglia.

L'assaggio rivela una struttura importante e ben equilibrata, sostenuta da tannini morbidi e vellutati che donano rotondità e piacevolezza al finale.

La temperatura per degustarlo al meglio è compresa tra 16 e 18 gradi.

**Importante degustarlo dopo averlo fatto respirare per almeno mezz'ora!**

**ABBINAMENTI A TAVOLA:** Si accompagna con eleganza a pregiati salumi toscani, carni rosse grigliate o arrosto, ed è ottimo anche con piatti di pasta arricchiti dai tradizionali sughi della cucina toscana.

