



CARUS GAUDIO

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



Gaudio, dal latino *gaudium*, gioia intensa, è un vino rosso prodotto dalla selezione delle migliori uve di Sangiovese con l'aggiunta di un tocco di Cabernet Sauvignon, dai vigneti più antichi della tenuta Carus, situati tra San Casciano e Mercatale in val di Pesa, una delle zone storiche più importanti del Chianti Classico. È un vino potente ed elegante, in grado di rappresentare a pieno il territorio nella sua massima espressione: la Gran Selezione.



VITIGNO - 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOLICO - 14-14,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Cordone speronato e Guyot

PRODUZIONE - 50 quintali/ha per il Sangiovese, 45 quintali/ha per il Cabernet Sauvignon



TERRITORIO E ALTITUDINE - La zona è prettamente collinare caratterizzata da terreni mediamente argillosi, ricchi di alberese e di galestro, rispettivamente, i principali responsabili della longevità e dell'eleganza dei vini, con buona presenza di ciottoli di fiumi che donano ai vini una buona struttura. La differente esposizione dei vigneti, che si trovano a un'altezza compresa tra i 190 e i 300 metri sul livello del mare, permette di ottenere un'importante complessità organolettica

VENDEMMIA - La vendemmia viene eseguita a mano per mantenere l'integrità del prodotto e la qualità del frutto. Per la Gran Selezione, viene selezionato il Sangiovese che proviene dal nostro vigneto a 380 metri s.l.m.



AFFINAMENTO - Il Sangiovese è affinato in tonneaux di rovere, il Cabernet Sauvignon in barrique.



NOTE DI DEGUSTAZIONE - Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei Olfatto: Intenso, complesso, fine, fruttato e speziato con note di ciliegia matura e cacao Palato: Fresco e giustamente tannico con retrogusto di mora che esalta la struttura e la finezza

ABBINAMENTI - Carni alla griglia, arrostiti misti, formaggi pecorini toscani stagionati



TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16°