



**CASTELLARO  
"CHARDONNAY"  
VINO DA TAVOLA  
BIANCO I.G.T.**

*Uve:* Chardonnay  
*Provenienza:* Vigneti  
Castellaro  
*Affinamento in bottiglia:*  
6 mesi.

*Caratteristiche  
organoleptiche:*  
Di colore paglierino  
chiaro, ha profumo  
intenso, fruttato, tipico  
delle varietà. Al palato  
risulta pieno, armonico,  
gradatamente acido.

*Gradazione alcolica:*  
12% vol.  
*Temperatura di  
servizio:* 10 °C.  
*Affinamenti:* Minestrone,  
sciuffi e paste con  
salsicciotti, frittate, fusi di  
mare, crostacei, pesci,  
carni bianche, formaggi  
freschi.



**GRAPPA NOBILE  
DI MONTEPULCIANO**

*Nasce dalla sapiente  
distillazione delle  
vinacce di uve di Vitis  
Nobile di Montepulciano.*

*Tipo di impianto di  
distillazione:* discontinuo  
a flusso di vapore.  
*Gradazione alcolica:*  
45% vol.  
*Maturazione:* 1 anno in  
vecchio.  
*Affinamento in bottiglia:*  
3 mesi.

*Caratteristiche  
organoleptiche:*  
Piccante e vivacchia,  
spicca per la grande  
intensità e freschezza  
olfattiva. Passivo il  
sentire spaziosi di  
vaniglia, cuoio e  
latte. Complessivo,  
ampio e persistente il  
bouquet. Grande la  
finezza e la fragranza.  
Perfettamente bilanciato  
l'equilibrio tra morbidezza  
e alcolicità gustativa.  
Passivo e persistente  
le sensazioni retro-  
gustative.



**GRAPPA  
GAVIOLI ROYAL**

*Nasce dalla distillazione  
di vinacce di uve di  
provenienza proveniente  
da uve Chardonnay e  
Pinot Nero.*

*Tipo di impianto di  
distillazione:* discontinuo  
a flusso di vapore.  
*Gradazione alcolica:*  
50% vol.  
*Maturazione:* 1 anno in  
vecchio di Rovere di  
Siena.  
*Affinamento in bottiglia:*  
3 mesi.

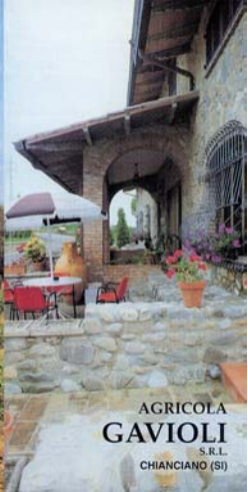
*Caratteristiche  
organoleptiche:*  
Intenso e cristallino,  
all'olfatto evidenzia una  
specifica alcolicità che  
passiva i vari profumi  
fiorali e fruttati. Passivo  
il sentir di note  
marmellate, di liquore  
e di tabacco. Complessivo,  
ampio e persistente il  
bouquet. Finito la  
finezza e ricca la  
fragranza. Ottimo l'equilibrio  
tra morbidezza e  
alcolicità gustativa.  
Passivo e persistente  
le sensazioni retro-  
gustative.

I vigneti ai piedi della cantina si estendono per 15 ettari, in giacitura collinare a 300 metri sul livello del mare, con terreni tendenzialmente fufacci, sciolti e ricchi di scheletro, freschi in profondità, ma asciutti ed aridi negli strati superficiali. Un microclima assolutamente particolare consente la produzione di uve chardonnay e pinot, che forniscono un'eccellente base da spumantizzare. La densità di impianto varia da 2.800 a 3.000 ceppi per ettaro; i sistemi di allevamento sono il cordone speronato ed il guyot classico; la potatura è corta, vicino al legno vecchio e con bassa carica di gemme per ceppo. Tra i vitigni oltre allo chardonnay ed il Pinot nero, vi sono quelli classici della zona: sangiovese, trebbiano e malvasia del Chianti destinati ad una piccola produzione di Chianti, di bianco e rosso toscano e di vassanto, piccole quantità che consentono alla GAVIOLI di curare, selezionare ed ottenere alti livelli qualitativi.

**AGRICOLA  
GAVIOLI  
S.R.L.**

S.S. 146 - Loc. Maglianello  
TEL. 0578/63985 - FAX 0578/62013  
53042 CHIANCIANO (SI)  
ITALIA

**AGRICOLA  
GAVIOLI  
S.R.L.**  
CHIANCIANO (SI)





**ASTRONE ROSSO  
DI TOSCANA I.G.T.**

Uve: Sangiovese,  
Piemontese, Vigneti  
Scopeti.  
Affinamento in bottiglia  
6 mesi.

Caratteristiche  
organoleptiche:  
Di colore rosso rubino  
acceso, all'olfatto risulta  
intensamente vinoso.  
Sapore armonico,  
elegante e asciutto con  
buona persistenza  
aromatica.

Gradazione alcolica:  
12,8% Vol.  
Temperatura di  
servizio: 17 °C.  
Abbinamenti: il Rosso  
Astrone è particolarmente  
adatto per il  
consumo quotidiano,  
non esente difficoltà,  
date le sue  
caratteristiche, negli  
abbinamenti con  
piattone impegnative.



**CHIANTI  
'SERGAVO'  
D.O.C.G.**

Uve: Sangiovese per il  
90% e Canaiolo per il  
residuo 10%.  
Provenienza: Vigneti  
Scopeti.  
Maturazione: in botti  
per 12 mesi.  
Affinamento in bottiglia  
6 mesi.

Caratteristiche  
organoleptiche:  
Di colore rosso gran-  
ato, all'olfatto risulta deli-  
cato, intenso, con sentori  
di mandorla. In bocca  
è pieno, armonico,  
vivace e caldo. Al pala-  
to si evidenziano tracce  
marcate di ginepro,  
ma nell'insieme, poten-  
za, struttura e morbidezza,  
si fondono in  
una grande brezza.

Gradazione alcolica:  
12,3% Vol.  
Temperatura di  
servizio: 18 °C.  
Abbinamenti: Carni  
rosse, selvaggina nobile,  
formaggi secchi.



**'SERGAVO'  
BARRIOLES  
ROSSO**

Uve: Sangiovese  
Toscano 70% e rimanen-  
te 30 %, Cabernet  
Toscano.  
Provenienza: Vigneti  
Scopeti.  
Maturazione: in Canai  
di rovere pregiato per  
12/18 mesi.  
Affinamento in bottiglia  
6 mesi.

Caratteristiche  
organoleptiche:  
Di colore rosso rubino  
cupreo, all'olfatto risulta  
delicato, intenso, con  
sentori di frutti di bosco.  
Sapore vellutato,  
pieno, armonico, rinfre-  
dito. Eccezionale vino  
di meditazione.

Gradazione alcolica:  
13% Vol.  
Temperatura di  
servizio: 18/20 °C.  
Abbinamenti: Carni  
pregiate, selvaggina  
nobile, formaggi  
seccati.



**ROSSO DI  
MONTEPULCIANO  
D.O.C.**

Uve: Prugnolo Gentile  
e Canaiolo Nero.  
Maturazione: in botti  
per 12 mesi.  
Affinamento in bottiglia  
6 mesi.

Caratteristiche  
organoleptiche:  
Di colore rosso rubino  
acceso, all'olfatto risulta  
delicato, con sentori di  
frutti di bosco. In  
bocca è intenso, armoni-  
co.

Gradazione alcolica:  
12,3% Vol.  
Temperatura di  
servizio: 17 °C.  
Abbinamenti: il Rosso  
di Montepulciano è un  
vino molto versatile.  
Particolarmente adatto  
per il consumo quoti-  
diano, non incontra  
difficoltà, date le sue  
caratteristiche, negli  
abbinamenti con  
piattone impegnative.



**NOBILE DI  
MONTEPULCIANO  
D.O.C.G. RISERVA**

Questo vino, importanti  
e perfettissimo, è frutto  
di una cura minuziosa  
tutta a Montepulciano.  
Uve: Prugnolo Gentile  
e Canaiolo Nero.  
Provenienza: Località  
Le Caggione.  
Maturazione: in botti di  
rovere per 24 mesi.  
Affinamento in bottiglia  
24 mesi.

Caratteristiche  
organoleptiche:  
Nei colori rosso rubino  
particolarmente intenso,  
con riflessi granati.  
All'olfatto risulta intenso  
e delicato, aprendosi  
con frutti di sottobosco  
per evolvere poi in  
sentori speziati ricchi e  
penetranti di vaniglia,  
tabacco, cuoio e legna  
note balsamiche. Al  
palato si propone caldo  
e vellutato, ampio,  
complesso, lungo, pen-  
sante. Buono l'equilibrio  
tra componenti  
alcolica, acida e polifenolica. Grande la  
struttura e la longevità.

Gradazione alcolica:  
13% Vol.  
Temperatura di  
servizio: 18 °C.  
Abbinamenti: Carni  
pregiate, anelli importati  
e selvaggina, stagione  
e formaggi seccati, forti e saputi.

