



*Dionigi*

**GABRINO**

MERLOT I.G.T. UMBRIA

Questo è il vino più antico della produzione Dionigi, si tratta di un Merlot in purezza affinato in grandi botti di rovere per circa 2 anni, ha accompagnato la nostra azienda fin dalla nascita, il suo nome è il “soprannome” che aveva la famiglia Dionigi e viene dal nome di Gabriele Dionigi, il fondatore di questa azienda nel lontano 1896. È molto strutturato con un’alcolicità importante ma nello stesso tempo morbido e avvolgente, quasi un vino da meditazione. Lo possiamo abbinare con piatti elaborati e strutturati. Va servito a 18°C.

The oldest wine in Dionigi’s production. A pure Merlot aged in large oak barrels for about two years, it has accompanied our company since its foundation. Its name is the “nickname” of Dionigi family and comes from Gabriele Dionigi who founded the company in 1896. It is very structured with a significant alcohol content but at the same time smooth and captivating, almost a meditation wine. It suits rich and elaborate dishes. Serve at 18°C.

## SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

**Denominazione**

Merlot I.G.T. Umbria

**Nome del Vino**

Gabrino

**Zona di produzione**

Bevagna

**Vitigno**

100% Merlot

**Esposizione vigneto**

Sud Ovest

**Età dei vigneti**

Circa 15 anni

**Altitudine**

260 m s.l.m.

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Numero ceppi per ettaro**

5.500

**Caratteristiche terreno**

Calcareao Argilloso

**Produzione per ettaro**

80 q. li

**Vinificazione**

Viene lasciato macerare con le bucce 15 giorni

**Maturazione**

100% del prodotto matura 24 mesi in botte grande di rovere

**Affinamento in bottiglia**

Minimo 6 mesi

**Bottiglie prodotte**

Circa 4.000

**Particolarità**

Questo vino è volutamente non filtrato

**Caratteristiche**

Gran vino pieno di colore, dal bouquet leggermente erbaceo, con sentori di frutta matura e confettura, dal gusto pieno, caldo e molto sapido

**Abbinamenti**

Carni rosse alla brace e brasati in genere

**Temperatura di servizio**

18° C

**Consiglio per la mescita**

Aprire almeno un'ora prima e se possibile versare in un decanter per una perfetta ossigenazione

**Appellation**

Merlot I.G.T. Umbria

**Name of wine**

Gabrino

**Produced in**

Bevagna, Umbria

**Grape**

100% Merlot

**Aspect**

South -West facing

**Age of vineyard**

15 years

**Altitude**

260m a.s.l.

**Training system**

Spurred cordon

**Vines per hectare**

5,500

**Soil type**

Limestone, clay

**Production per hectare**

8 tons

**Vinification**

On-skins fermentation for about 15 days

**Maturation**

100% is aged for 24 months in large oak casks

**Bottle ageing**

Minimum 6 months

**Bottles produced**

Approximately 4,000

**Special feature**

This wine is deliberately left unfiltered

**Tasting notes**

A great wine, very palatable, rich in colour with a lightly herbaceous bouquet and scents of ripe fruit and jam. It tastes warm in flavour and very savoury

**Food Pairing**

Goes well with grilled and braised meats in general

**Serving Temperature**

18° C

**Serving suggestion**

Open at least an hour before drinking, and if possible, decant to obtain the perfect oxygenation