



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



## Dark Knight

I.G.T. Toscana

**Vitigno:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese

**Vinificazione:** La fermentazione alcolica avviene sulle bucce, in piccole vasche di acciaio, a temperatura controllata. Una parte della fermentazione ha luogo in condizioni pressurizzate, con mosti mantenuti a temperatura più bassa per meglio preservare gli aromi delle uve. La fermentazione malolattica è completata in barrique e in parte in vasche di acciaio.

**Maturazione:** Il vino travasato e rimesso in legno matura per ulteriori 6 mesi circa. Alla fine del periodo di affinamento il vino viene imbottigliato e distribuito dopo tre mesi di maturazione in bottiglia.

**Note Organolettiche:** Il naso è dominato da note intense di bacche rosse mature e aromi complementari di spezie dolci, caffè e cioccolato. Ampio ed equilibrato al palato, il vino sfoggia tannini setosi insieme ad un finale ed un retrogusto dolce e speziato.

**Abbinamenti:** Servire con carni rosse arrostate, selvaggina, salse ricche, formaggi.

**Temperatura Servizio:** 18°C

**Castello di Gabbiano**

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: [castellogabbiano@castellogabbiano.it](mailto:castellogabbiano@castellogabbiano.it)