

CASTELLO DI GABBIANO

Dark Knight IGT Toscana

ANNATA	PUNTEGGIO	RIVISTA	RECENSIONE
2023	94	GUIDA ORO VERONELLI	Premio Grandi Esordi Oro.
	94	LUCA MARONE	
2016	92	JAMES SUCKLING	Ricco di carattere di ribes nero fresco, accompagnato da abbondanti note di pietra frantumata, viola, iodio e inchiostro. Di grande struttura e corpo pieno, mostra tannini decisi ma ben integrati, con un finale fresco e marcatamente minerale. Prodotto da un assemblaggio di cabernet sauvignon, merlot e sangiovese. Da bere subito.
	88	VINOUS	Il dark knight 2016 di castello di gabbiano è composto per il 50% da cabernet sauvignon, 30% merlot e 20% sangiovese. Godetevi questo vino fruttato e immediatamente accessibile nei prossimi anni, mentre le note di frutta a bacca rossa e blu conserveranno la loro giovanile succosità e freschezza
	87	WINE ADVOCATE	Questo è un nuovo vino di castello di gabbiano. Il dark knight 2016 è un blend dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, composto per il 50% da cabernet sauvignon, 30% merlot e 20% sangiovese, ideale da abbinare alla vostra pizza preferita da asporto. Il vino offre un profilo gustativo apertamente morbido e avvolgente, con note di ciliegia maturata al sole, cannella e frutta candita. Questa piacevole dolcezza crea un contrasto particolarmente riuscito con i sapori speziati del salame piccante o della salsiccia.

CASTELLO DI GABBIANO

2015

90

ROBERT WHITLEY

Gabbiano 2015 Dark Knight, Toscana IGT, Italia (17 \$) - Il grande salto di qualità compiuto da Gabbiano negli ultimi due decenni è stato costruito attorno alla sua anima e al suo cuore: il tradizionale Chianti Classico. Il passo successivo è stato un tuffo nel mondo di tendenza dei Super Tuscan. Ma questo non è il classico Super Tuscan pensato come vino iconico e spesso fuori dalla portata del consumatore medio. Il Dark Knight di Gabbiano, un assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, costa appena 17 dollari. Non lasciatevi ingannare dal prezzo. È un rosso audace e di grande struttura, che offre stratificazioni di frutti neri maturi, una solida ossatura tannica e una presenza equilibrata di spezie derivanti dall'affinamento in legno. Un vero affare