



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



## Dark Knight

I.G.T. Toscana

**Annata 2016:** 100% Merlot

**Annata 2017:** 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

**Vinificazione:** Uve raccolte a mano. La fermentazione alcolica avviene in modo spontaneo dopo un contatto di circa 24 ore del mosto con le bucce ad una temperatura di 12°C. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuate 2 follature giornaliere e circa 3 delestaggi per favorire l'estrazione delle sostanze nobili dalle bucce. La macerazione si protrae per circa 21 giorni, la fermentazione malolattica si svolge naturalmente, in barriques di rovere Francese, dove il vino successivamente riposa per 16 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** Un vino sempre caratterizzato da elevata intensità, struttura, corpo e complessità. Le principali caratteristiche del vitigno sono enfatizzate e perfettamente bilanciate.

**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)