

# DANIELLO

<b>Apelación</b>	Rosso di Toscana I.G.T.
<b>Variedades de uva</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah.
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de <i>Chianti</i> , con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
<b>Sistema de cultivo</b>	Controespalderas con poda en cordón.
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual; despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 15 días a una temperatura controlada de 26-28°; maceración del mosto en los hollejos durante otros 10 días para optimizar la fase de extracción.
<b>Crianza</b>	Permanencia media de 18 meses en barrica de roble francés antes del embotellado, al que sigue un envejecimiento en botella no inferior a 6 meses.
<b>Color</b>	Rubí muy intenso y brillante que tiende al granate con el envejecimiento.
<b>Aroma</b>	Intenso y persistente con notas de grosella, violeta, vainilla y espino blanco.
<b>Gusto</b>	Tinto aterciopelado y elegante, en el que la cereza madura, la confitura de mora y el dulce especiado se funden armoniosamente en una textura rica y voluptuosa, de taninos muy finos y bien integrados. Vino de estilo internacional donde el Cabernet Sauvignon, el Cabernet Franc y el Syrah regalan notas de especias, sotobosque y una agradable mineralidad. Cierre persistente de fruta y gran frescura.
<b>Grado alcohólico</b>	13,50-14%
<b>Acidez</b>	5,5 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	18-20°C
<b>Maridaje</b>	Es un acompañamiento ideal para platos de carnes rojas y de caza y para quesos curados y semicurados.
<b>Conservación</b>	Apto para un largo envejecimiento
<b>Tamaños disponibles</b>	Bordolese (0,75 l.)- Magnum (1,5 l.) – Jèroboam (3 l.)
<b>Número de botellas</b>	10.000