

IL CIRCO ROSSO

Carmignano Riserva DOCG

**Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 15%,
Cabernet Franc 5%, Merlot 10%**



- **Nome:** Il vino è dedicato a Marcello Scuffi, che tra i suoi soggetti prediligeva il circo. Da qui la scelta di Fabrizio di chiamarlo Il Circo Rosso.
- **Etichetta:** disegno di Marcello Scuffi, raffigurante un circo: il tema a cui l'artista era più legato e che ha ispirato il nome del vino.
- **Vigneto:** sistema d'allevamento a Guyot, densità d'impianto 6.250 ceppi/ha. Terreno di medio impasto sassoso, derivato da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi (eocene) e arenarie (oligocene), con media-alta presenza di scheletro.
- **Clima:** l'influsso appenninico determina forti escursioni termiche, soprattutto estive, in un ambiente particolarmente vocato.
- **Conduzione agronomica:** biologica
- **Vendemmia:** manuale in cassette da 15 Kg
- **Vinificazione:** tank acciaio temperatura controllata per circa 25 giorni
- **Affinamento:** circa 24 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio; dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. Profumi ampi, con sentori di frutta a bacca rossa e nera, cioccolato, tabacco, cassis e speziature evidenti. Al palato struttura potente unita a un misurato equilibrio: gusto pieno, fine ed equilibrato, con tannino setoso, denso, voluminoso, succoso e ben bilanciato, accompagnato da una fresca acidità che si prolunga in note fruttate, floreali e speziate, lunghe e persistenti. Finale profondo ed elegante.

ABBINAMENTI

Antipasti con salumi di alto pregio, piatti a base di carne rossa e cacciagione, formaggi molto stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-18°



I NOSTRI VINI