FABRIZIO PRATESI — SCHEDA TECNICA

CARMIGNANO DOCG

CARMIGNANO

Sangiovese 80% · Cabernet Sauvignon 20%



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Profumi di frutta a bacca rossa e nera con una leggera speziatura. Al palato il Sangiovese incontra la quota di Cabernet che da sempre distingue Carmignano: tannini morbidi e fresca acidità, che si prolunga in note fruttate. Finale armonico.

ABBINAMENTI

Antipasti con salumi, primi piatti con sughi di carne, carni rosse grigliate, formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO

15–18 °C

LA STORIA

IL NOME

Porta il nome della denominazione e il suo uvaggio storico: Sangiovese e Cabernet, che qui si uniscono da secoli.

L'ETICHETTA

Firmata da Marcello Scuffi, raffigura barche in secca sulla riva: uno sbarco ideale, che evoca l'arrivo del Cabernet dalla Francia e il suo incontro con il Sangiovese.

SCHEDA TECNICA

VIGNETO	Allevamento a Guyot, densità d'impianto 6.250 ceppi/ha
TERRENO	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	Biologica
VENDEMMIA	Manuale in cassette da 15 kg
VINIFICAZIONE	Tank acciaio a temperatura controllata per circa 25 giorni
AFFINAMENTO	Circa 12 mesi in barrique di legno francese di secondo e terzo passaggio; dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia prima dell'immissione sul mercato

