FABRIZIO PRATESI — SCHEDA TECNICA

CARMIGNANO DOCG

CARMIONE

Sangiovese 70% · Cabernet Sauvignon 15% · Cabernet Franc 5% · Merlot 10%



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino molto intenso. Profumi ampi, con sentori di frutta, cassis e speziature, fini, eleganti e persistenti. Al palato struttura potente unita a un misurato equilibrio: gusto pieno, fine ed equilibrato, con tannino dolce, fitto e denso, ben bilanciato, accompagnato da una fresca acidità che si prolunga in note fruttate e speziate. Finale elegante.

ABBINAMENTI

Antipasti con salumi di pregio, piatti a base di carne rossa grigliata, formaggi stagionati.

SERVIZIO

15–18 °C

LA STORIA

IL NOME

Carmione nasce da un gioco di parole di Fabrizio sul nome Carmignano, reso unico nella forma “Carmione”.

L’ETICHETTA

Firmata da Marcello Scuffi, riporta il disegno di un treno, personalizzato con la scritta “Carmignano”: Scuffi lo immaginò come un treno diretto a Carmignano.

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 primo e secondo passaggio; dopo l’imbottigliamento riposa in bottiglia prima dell’immissione sul mercato

