

CARMIONE - Carmignano DOCG



Varietà: Sangiovese 70% Cabernet

sauvignon 20% Merlot 10%

Note di degustazione

Colore: Rosso rubino molto intenso con leggere sfumature granate

Profumi: Fruttato, ampio, dolce, con sentori speziati evidenti, fine elegante, persistente

Gusto: Di grande struttura, carnoso, morbido con tannino evidente ma dolce; armonioso nell'equilibrio acido. Dimensione aromatica ricca e persistente, fruttata e speziata

Abbinamenti

Antipasti a base di salumi, primi piatti a base di pasta con sughi di carne; carni rosse e grigliate, formaggi secchi e stagionati

Vinificazione e Vendemmia

Resa: 55 hl di vino / HA
Epoca Vendemmia: Fine Settembre - Inizi di ottobre
conforme alle varietà

Vendemmia: Manuale con raccolta in piccole cassette

Pigiatura: Soffice, precede la diraspatura e segue la pigiatura

Contenitori Ferm.: Serbatoi in acciaio inox con controllo della temperatura

Temp. Fermentazione: Mediamente 25° - 26° C

Durata Fermentazione: Da 7 a 8 Giorni

Tempi Macerazione: Circa 14 giorni dopo la fine della fermentazione alcolica

Ferm. Malolattica: Successiva alla svinatura direttamente in barriques

Contenitori affin.: Barriques di rovere francese da 225 litri

Durata affinamento: Circa 12 mesi

Affinamento bottiglia: Circa 6 mesi

