

# Il Circo Rosso - Carmignano Riserva DOCG



*Varietà: Sangiovese 70% Cabernet*

*sauvignon 20% Merlot 10%*

## Note di degustazione

**Colore:** Rosso rubino cupo, molto intenso con note violacee; lievi tonalità granate appena evidenti sul bordo del bicchiere

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

**Gusto:** Attacco dolce con sensazioni di ingresso in bocca ricche di struttura. Trama tannica fitta ma dolce e setosa. Tannino in grande equilibrio con la dolcezza del vino. Grasso e

voluminoso ricco di sensazioni fruttate e speziate a fine bocca

## **Abbinamenti**

**Carni rosse in genere, carni grigliate, selvaggina 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 12 Giorni

**Tempi Macerazione:** Circa 20 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 24 mesi

**Affinamento bottiglia:** Circa 12 mesi

