

CARMIONE

Carmignano DOCG

Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 15%

Cabernet Franc 5% Merlot 10%

- **Densità d'impianto:** 6.250 ceppi/ha
- **Sistema d'allevamento:** Guyot
- **Terreno:** medio impasto sassoso derivato da calcari marnosi di tipo alberese e scisti argillosi (eocene) arenarie (oligocene) medio-alta presenza di scheletro. Nella zona è evidente l'influsso Appenninico per cui si manifestano forti escursioni termiche soprattutto nel periodo estivo; la viticoltura si sviluppa quindi in un ambiente particolarmente vocato. Negli appezzamenti dove sono piantate le vigne di Merlot, e' più alta la presenza di argilla
- **Condizione agronomica dei vigneti:** Biologico
- **Vendemmia:** manuale in cassette da 15 Kg
- **Vinificazione:** tank acciaio temperatura controllata per circa 25 giorni
- **Affinamento:** circa 12 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio e secondo passaggio; dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato
- **Temperatura di servizio:** 15-18°C
- **Etichetta:** disegno di Marcello Scuffi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino molto intenso.

Profumi molto ampi con sentori di frutta, cassis e speziature, fine elegante e persistente. All'assaggio si esprime con una struttura potente ma anche con un misurato equilibrio, gusto pieno fine ed equilibrato con tannino dolce, fitto, denso, bilanciato accompagnato da una fresca acidità che si prolunga in note fruttate e speziate. Finale elegante.

ABBINAMENTI

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



SCHEDA TECNICA



CARMIONE 14,00

Via Rizzelli 9 | Seano - Carmignano (PO)

Telefono: +39 055 8704108 | info@fabriziopratesi.it | www.fabriziopratesi.it |  @fabriziopratesiwinery