

CARMIGNANO DOCG



VITICOLTURA

SUOLO Medio impasto con argilla e galestro

ALTITUDINE 250 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE Sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 6000 kg. d'uva

DENSITÀ D'IMPIANTO 6250 Viti/ettaro

VINO

COLORE Rubino intenso e profondo.

PROFUMO Profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche e speziate.

SAPORE Ampio e avvolgente, presenta una bocca suadente eleganza tipica dei Sangiovesi di razza.

UVAGGIO 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, 10% Merlot.

TECNICHE PRODUTTIVE

VINIFICAZIONE Le uve raccolte rigorosamente a mano vengono vinificate in piccoli contenitori per favorire l'ottimale estrazione dei componenti della buccia. La fermentazione è condotta con lieviti naturali nel rispetto del terroir con una permanenza del vino sulle bucce di almeno 18/20 giorni durante i quali vengono effettuate follature e brevissimi rimontaggi.

MATURAZIONE Il vino viene trasferito in piccoli contenitori di legno francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 15 mesi, durante i quali, vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene senza sottoporre il vino ad alcun processo di filtrazione e chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso e compatto. Complesso all'olfatto, ricorda frutti

di bosco in confettura, spezie dolci, timo e cacao. Pieno di corpo ed oculato

bilanciamento tra alcoli e polialcoli, acidi e tannini, ha un finale in bocca

persistente, con una piacevole scia dolce

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C.

ABBINAMENTI Si presta ottimamente all'abbinamento con piatti saporiti e di carattere, come arrostiti di carni rosse, cacciagione, carne alla griglia e pollame nobile. Si abbina bene anche ai formaggi