

# 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

