

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

