

BARCO REALE DI CARMIGNANO D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE: Carmignano(PO).

ALTITUDINE: da 150 a 200 metri.

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est, sud-ovest.

GIACITURA: Collinare.

VITIGNI: 70% Sangiovese, 20% Cabernet e 10% canaiolo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: scisto argilloso.

VENDEMMIA: da metà settembre.

VINIFICAZIONE: In tanks d'acciaio.

ELEVAZIONE: in botti di Allier da 25 hl per 10 metri.

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno tre mesi.

TENORE ALCOLICO: 13,5%

MODALITA' DI SERVIZIO: servire a 18°-19°C.

GASTRONOMIA: Si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse.

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Rosso rubino violaceo cupo ed intenso con tonalità rosso rubino.

PROFUMO: Dolce, ampio, fine molto intenso e fruttato, con lievi note di rovere.

SAPORE: Morbido, voluminoso, largo con tannino dolce a media densità in grande equilibrio all'acidità. Retrogusto fruttato, dolce e persistente.

