

ITALIE - TOSCANA

# FATTORIA DI BACCHERETO “TERRE A MANO”

ROSSELLA BENCINI TESI

CARMIGNANO

## ● CARMIGNANO

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi ed arenarie - 250 mt s.l.m.

**Vitigno:** Sangiovese 75%, Canaiolo Nero 10%, Cabernet Sauvignon 15%

**Estensione del vigneto:** 8.0 ha. ND.

**Tipo d'impianto:** Guyot e Cordone Speronato

**Densità media ceppi per ha:** 3333

**Età media del vigneto:** 21 anni

**Produzione media per ettaro:** 33.0

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%. 1a settimana di ottobre per il Sangiovese ed il Canaiolo; 2a settimana per il Cabernet Sauvignon.

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspatura, macerazione e fermentazione alcolica con lieviti naturali per 15 giorni in tini di cemento vetrificato e poi fermentazione malolattica e affinamento in tonneaux da 350 l. di rovere di Allier sulle fecce fini per 12/18 mesi e quindi almeno 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 62.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 9500

### CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso intenso, fruttato, animale, dalla bocca strutturata, concentrata, potente, tipica del Carmignano.

### ABBINAMENTI

Arrosti di carni, fiorentina alla brace, selvaggina.