Carmignano

ROSSO

INFO

Annate: 2019, 2020, 2021, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
Suolo: Terreni deviati da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi e arenarie
Estensione del vigneto: 8 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 3.600
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione e fermentazione alcolica per 15 giorni in tini di cemento vetrificato e poi fermentazione malolattica. Affinamento in tonneaux da 350 l di rovere di Allier sulle fecce fini per 28 mesi e quindi almeno 6 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 57 mg/l
Bottiglie prodotte: 22.000

PRODUTTORE

FATTORIA DI BACCHERETO
Rossella Bencini Tesi

PERCHÉ

Il Carmignano di Fattoria di Bacchereto è un vino rosso strutturato, voluminoso e con grinta. Potente, concentrato e inizialmente austero, è un vino dal grande potenziale di invecchiamento, che col tempo rivela la grande eleganza e bellezza del sangiovese.

QUANDO

Quando siete in vena di grandi mangiate carnivore, chiamate un amico che condivide questa passione e proponetegli una Fiorentina. Su brace, piastra o pietra ollare, ci asteniamo dal darvi consigli sui metodi di cottura. Ma una cosa è certa: con un Carmignano con qualche anno sulle spalle sarà l'apoteosi del godimento.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it