

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Artimino

NOME DEL VINO

Artimino Ser Biagio Barco Reale di Carmignano DOC

DENOMINAZIONE

Barco Reale di Carmignano DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Carmignano (PO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e portate subito in cantina per essere vinificate. Dopo la pigiatura inizia la fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio inox, con temperatura che parte da 25°C per poi arrivare a 30°C. Durante questa fase, che dura circa 20 giorni vengono fatti rimontaggi giornalieri e delestage ogni 3. La durata dei rimontaggi diminuisce giorno per giorno al fine di non estrarre eccessivamente tannino sgradevole.

AFFINAMENTO

In acciaio per 6 mesi.

VITIGNO/I

Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot

ALLEVAMENTO

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri

ESPOSIZIONE

Est-Ovest

ALTITUDINE

130 m s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni circa

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre. Manuale

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

6.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9085