

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Artimino

NOME DEL VINO

Artimino Vin Ruspo Barco Reale di Carmignano Rosato DOC

DENOMINAZIONE

Barco Reale di Carmignano DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Carmignano (PO)

VINIFICAZIONE

Le uve dopo la pigiatura vengono inviate nella pressa e raffreddate con ghiaccio secco. La macerazione dura due ore, poi il mosto viene separato ed inviato in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura 12 giorni alla temperatura di 14-16°C.

AFFINAMENTO

Acciaio per 2 mesi a contatto con i propri lieviti.

VITIGNO/I

Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot

ALLEVAMENTO

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri

ESPOSIZIONE

Est-Ovest.

ALTITUDINE

135 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni circa

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine di settembre e gli inizi di ottobre. Manuale

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

7.500 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9089