



SER BIAGIO 2017
- JAMES SUCKLING – 91 Punti

SER BIAGIO 2018
- LUCA MARONI – 92 Punti



www.artiminowines.com

SER BIAGIO

BARCO REALE DI CARMIGNANO
Denominazione di Origine Controllata

Uve | Blend

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia

Altitudine | Average Altitude

130 m s.l.m 130 m a.s.l

Terreno | Soil

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla
Silt and sand with a good percentage of clay

Sistema di allevamento | Grapes Growing System

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri
Guyot in elder vineyards, cordon spur in all others

Resa per Ettaro | Productivity per Hectare

70 q.li /Ha 7 tons/Ha

Grado Alcolico | Alcohol Content13,5% vol

Temperatura di servizio | Serving Temperature.....18°C

Vinificazione | Vinification

Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio inox alla temperatura di 22 °C per un periodo di 14/16 giorni con follature giornaliere e delestage. Alla svinatura segue un elevage sulle fecce di circa 2 mesi. Dopo l’imbottigliamento il vino matura per 3 mesi in bottiglia.



Fermentation is carried out in stainless steel tanks at a controlled temperature of 22°C for 14 /16 days with a daily skin maceration process and frequent pumping of the must over the skins. The wine is then refined for about 2 months on the lees and in the in bottles for 3 months.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso rubino carico. All’olfatto presenta sentori molto marcati di frutti rossi, rosa e viola. Al palato si apprezza una grande freschezza ed armonia, con una tannicità presente ma molto discreta che conferisce grande equilibrio e piacevolezza.



Vivid ruby red. The wine has red berries, rose and viola aromas. The mouthfeel is very fresh and pleasantly harmonic. It has a persistent and pleasantly tannin flavour that makes it a balanced and pleasant wine.

Da abbinare a salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti e carni alla griglia.

To be combined with cold cuts, semi-seasoned cheese, first courses and grilled meat.