

# Barco Reale di Carmignano DOC



## Vigneti

*Cru:* Santa Cristina a Mezzana.

*Altitudine:* 180 mt s.l.m.

*Esposizione:* Sud e Sud-Est-Est.

*Tipo di suolo:* calcare alberese galestro.

*Età dei vigneti:* 1975 - 2001 - 2002.

*Vitigni:* Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 5%.

*Densità d'impianto:* 3.300 nei vecchi impianti, 5.000 nuovi impianti.

*Forma di allevamento:* guyot capovolto, cordone speronato, diradamento dei grappoli *Produzione:* 35 ettolitri per ettaro.

## Vinificazione e affinamento

*Vendemmia:* La raccolta manuale avviene tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre.

*Fermentazione:* La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura dai 7 ai 10 gg a seconda delle annate. Rimontaggi follature e delestages sono programmati per durata e intensità a seconda delle condizioni delle uve e delle caratteristiche dell'annata.

*Affinamento:* 8 mesi parte (80%) in acciaio inox e parte (20%) in Barriques e Tonneaux di rovere francese da 3,5 ettolitri.

*Affinamento in bottiglia:* almeno 3 mesi.

## Caratteristiche organolettiche

*Colore:* Rosso rubino.

*Profumo:* Fresco, fruttato, intenso.

*Sensazioni gustative:* Vino di media struttura, caratterizzato da un tannino presente ma ben integrato nella componente fruttata. Semplice e fragrante rappresenta un ottimo esempio di vino da tutto pasto, con buone capacità di medio invecchiamento.

**Enologo** Dott. Giuseppe Rigoli.

## Vineyards

*Cru:* Santa Cristina a Mezzana.

*Altitude:* 180 meters above sea level.

*Exposure:* South, South-East, East.

*Type of soil:* Alberese (lime-stone), Galestro (marl).

*Vineyard age (year of planting):* 1975 - 2001 - 2002.

*Varietals:* 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

*Vineyard density:* 3,300 vines/hectare in the old vineyards, 5,000 vines/hectare in the new vineyards.

*Vine training systems:* guyot, "capovolto" (a traditional Tuscan training system), cordon spur, thinning out of fruit.

*Production:* 35 hectolitres/hectare.

## Vinification and ageing

*Harvest:* The harvest is carried out by hand and takes place between the last week of September and the first week of October.

*Fermentation:* Fermentation in stainless steel vats with temperature control. Maceration with the skins for 7-10 days depending on the vintage. The frequency and intensity of pumping over of the must, punching down of the cap and of delestage are programmed depending on the condition of the grapes and on the vintage.

*Ageing:* the wine matures for 8 months part (80%) in stainless steel and part (20%) in French oak barriques and tonneaux (of a capacity of 3 hectolitres).

*Finishing in the bottle:* 3 months minimum.

## Organoleptic characteristics

*Colour:* ruby red.

*Nose:* fresh, fruity, intense.

*Flavour:* medium structure, the tannins are evident, but well integrated with the fruity notes. Simple and fragrant it is an excellent example of a wine that is suitable throughout the whole meal, it can age for a medium period of time.

**Oenologist** Mr Giuseppe Rigoli.