

Carmignano

DOCG



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: Il Carmignano rappresenta la migliore selezione delle uve. La raccolta manuale avviene tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre.

Fermentazione: Dopo la pigiadiraspatura, le uve vengono fermentate in vasche di acciaio inox con controllo di temperatura a circolazione d'acqua. La macerazione dura dai 10 ai 25 gg a seconda delle annate durante le quali si effettuano rimontaggi e delestages, la cui durata e intensità dipende dalle condizioni dell'uva e dalle caratteristiche dell'annata.

Affinamento: L'affinamento in legno dura dai 12 ai 16 mesi, parte in Barriques e Tonneaux di rovere francese, parte in botti di rovere di Slavonia da 10 HL.

Affinamento in bottiglia: Almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Fresco e persistente con sentori di frutti di bosco e muschio.

Sensazioni gustative: Vino di buona struttura e con un'ottima acidità, che gli assicura un buon invecchiamento. Equilibrato e con una buona tannicità ha un finale lungo e persistente.

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: Carmignano is made with a selection of the best grapes. The harvest is carried out by hand and takes place between the last week of September and the first week of October.

Fermentation: Destemming and crushing of the clusters, fermentation in stainless steel vats with temperature control. Maceration with the skins for 10-25 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 12 to 16 months in wood, part in French oak barriques and tonneaux and part in Slavonian oak casks of a capacity of 10 hectolitres.

Finishing in the bottle: 6 months minimum.

Organoleptic characteristics

Colour: ruby red with purplish reflections.

Nose: fresh and persistent with berry and moss notes.

Flavour: Wine with a good structure and excellent acidity, which are typical of the vintage and that make it suitable for long ageing. Well-balanced, elegant tannins, long and persistent finish.

Oenologist Mr Giuseppe Rigoli.