

Barco Reale Di Carmignano D.O.C.

Denominazione Di Origine Controllata

Questo vino è prodotto con uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Canaiolo. Le uve sono raccolte a mano ed accuratamente selezionate. Il vino ottenuto viene posto in botti di rovere per almeno 6/8 mesi. Dal colore rubino intenso e brillante, dal profumo tipico e persistente, sapore asciutto, sapido, corposo, armonico un vino da tutto pasto che trova l'ideale abbinamento con primi piatti a base di ragù di carne, arrostiti e selvaggina.

Per gustarne a pieno tutte le qualità servire ad una temperatura di 16/18°C.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13-13.5%