

Carmignano D.O.C.G.

Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Questo vino nasce dai vigneti posti sulle colline mediche di Carmignano. Prodotto con uve Sangiovese in gran parte, Cabernet Sauvignon e basse percentuali di altri vitigni a bacca rossa, interamente raccolte a mano e accuratamente selezionate, matura per almeno due anni in botti di rovere e tonneau di rovere francese. Il Carmignano si può fregiare dell'appellativo di Riserva dopo i tre anni successivi alla vendemmia. Si caratterizza per il colore rosso rubino carico, per il profumo intenso caratteristico con sentore evoluto di legno e vaniglia, morbido e equilibrato, di buona struttura trova perciò ideale abbinamento con brasati e carni ripiene.

Per gustarne a pieno tutte le qualità si consiglia di stappare almeno un'ora prima e di servire ad una temperatura di 18°C.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,5-14%