



LE FARNETE



Produttore: Le Farnete

Nome del vino: Barco Reale di Carmignano Le Farnete

Appellazione: DOC

Zona di produzione: Comeana - Carmignano.

Clima: Temperato.

Terreno: Ricco di roccia alberese con presenza di argilla.

Altitudine: 150 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon.

Resa per ettaro: 65 q.li

Età media delle viti: 15 anni

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia 4 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso. La tonalità vivace lascia intendere freschezza e struttura.

Profumo: Fruttato fine ed ampio. Leggera nota di spezie.

Sapore: Di buona struttura, equilibrato, fruttato e speziato. Tannini eleganti e morbidi.

Gradazione alcolica: 13%

Abbinamenti: Accompagna salumi tipici toscani quali salame, lardo, finocchiona e anche formaggi ben stagionati; primi piatti a base di carne o verdure quali zuppa di legumi in genere o ribollita.

Servizio: Servire a 18°C. in calici da rossi di buon corpo

Bottiglie prodotte: 30.000

Imballo: da 12 bottiglie dim. 31x26,2x33,5h. cm
Peso 14,4 kg.