



TENUTA CERI®

Società agricola Ceri s.r.l. a socio unico

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di La Ceri 38 s.r.l.

Sede Legale: Via Lodz 29/31, 59100 Prato, Italia

C.F. e P. IVA: 02035970975

Numero EORI: IT02035970975

Codice SDI: M5UXCR1

Sede operativa: Via delle Ginestre 45, 59015

Carmignano, Toscana, Italia

E-Mail certificata: societaagricola@pec.studioceri.it

E-Mail: info@tenutaceri.it



## Barco Reale di Carmignano Barboocchio 2022

*DENOMINAZIONE: Barco Reale di Carmignano DOC*

*VARIETÀ: Sangiovese 70% - Cabernet Sauvignon 20%*

*- Merlot 10%*

*ALCOL: 13,00%*

*TERRENO: Scistoso con 25% di argilla*

*ESPOSIZIONE: Nord-Est*

*ETÀ DELLE VIGNE: 10 anni*

*ALLEVAMENTO: cordone speronato e guyot, in conversione al biologico.*

*ABBINAMENTI: A tutto pasto, adatto anche a piatti vegetariani.*

*Descrizione: Colore rubino brillante con una leggera sfumatura purpurea. Dal carattere elegante e fresco. Note di ciliegia, iris, un sottile cenno fumée e un tocco di menta. Ben bilanciato con tannini morbidi e un finale succoso.*

*Vinificazione: Uve diraspate al 70%, il restante 30% a grappolo intero. Tutte le uve sono movimentate per gravità senza pigiatura. Estrazione soffice in vasche di cemento non vetrificato. Il 50% del vino sosta in botti di rovere di Slavonia da 20hl per circa 6 mesi, il restante 50% in tini di cemento non vetrificato. Un vino che mantiene l'espressione massima del territorio di Carmignano.*