



**SER BIAGIO 2017**  
- JAMES SUCKLING: 91

**SER BIAGIO 2018**  
- LUCA MARONI: 92



www.artiminowines.com

# SER BIAGIO

**BARCO REALE DI CARMIGNANO**  
Denominazione di Origine Controllata

## Uve | Blend

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

## Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia

## Altitudine | Average Altitude

130 m s.l.m 130 m a.s.l

## Terreno | Soil

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla  
*Silt and sand with a good percentage of clay*

## Sistema di allevamento | Grapes Growing System

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri  
*Guyot in elder vineyards, cordon spur in all others*

## Resa per Ettaro | Productivity per Hectare

60 q.li /Ha 6 tons/Ha

**Grado Alcolico | Alcohol Content** .....13,5% vol

**Temperatura di servizio | Serving Temperature**.....18°C

## Vinificazione | Vinification

Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio inox alla temperatura di 22 °C per un periodo di 14/16 giorni con follature giornaliere e delestage. Alla svinatura segue un elevage sulle fecce di circa 4 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino matura per 3 mesi in bottiglia.



*Fermentation is carried out in stainless steel tanks at a controlled temperature of 22°C for 14 /16 days with a daily skin maceration process and frequent pumping of the must over the skins. The wine is then refined for about 4 months on the lees and in the in bottles for 3 months.*

## Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso rubino carico. All'olfatto presenta sentori molto marcati di frutti rossi, rosa e viola. Al palato si apprezza una grande freschezza ed armonia, con una tannicità presente ma molto discreta che conferisce grande equilibrio e piacevolezza.



*Vivid ruby red. The wine has red berries, rose and viola aromas. The mouthfeel is very fresh and pleasantly harmonic. It has a persistent and pleasantly tannin flavour that makes it a balanced and pleasant wine.*

Da abbinare a salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti e carni alla griglia.

*To be combined with cold cuts, semi-seasoned cheese, first courses and grilled meat.*