



## CARMIGNANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### Uve | Blend

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

### Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia *Carmignano (PO), Italy*

### 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

70 q.li /Ha 7 tons/Ha

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

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



### Vinificazione | Vinification

Le uve raccolte e selezionate a mano vengono vinificate separando i varietali. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura di 25/26 °C per un periodo di 20/21 giorni, con follature giornaliere e delestage. L'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 Hl per 24 mesi per il Sangiovese mentre le altre varietà maturano in barriques da 225 litri. All'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di 6 mesi in bottiglia.



*The grapes are carefully selected by hand and the fermentation is carried out in separate stainless steel tanks at a temperature of 25°C-26°C for at least 20/21 days with frequent pumping of the must over the skins. The wine made with Sangiovese grapes stays in 30hl and 50hl Slavonian oak barrels for 24 months, the other complementary varieties are kept in 225 l barriques. The wine is later refined in bottles for at least 6 months.*

### Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso rubino con lievi riflessi granata. All'olfatto presenta un bouquet ampio con intense note di frutti rossi, liquirizia e boisè, arricchite da sensazioni balsamiche ed eteree molto accattivanti. Al palato compostità armonia e persistenza completano il quadro di un vino complesso e territoriale.



*Deep ruby red colour with some garnet hints. Red berries, licorice and boisè aromas. Captivating balsamic flowery aftertaste. Excellent harmony, full bodied and persistent flavour.*



www.artimino.com

Da abbinare a grandi piatti di carni rosse, selvaggina a pelo e a piuma. Si consiglia di stappare la bottiglia ed eventualmente scaraffare almeno un'ora prima del consumo.

*To be combined with red meat and game. We recommend to uncork the bottle and decant it at least one hour before use.*