



POGGILARCA

CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia | Vintage 2020

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 Content14,5 % vol

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

Vinificazione | Vinification

Le uve, una volta giunte in cantina, vengono selezionate ed inviate alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La fase della macerazione dura dai 12 ai 18 giorni in funzione della varietà. Successivamente i vini vengono messi in legno, il sangiovese in botti da 30 hl, Cabernet Sauvignon e Merlot in barriques nuove e di secondo passaggio.



Once the grapes arrive at the winery, they are selected and sent to alcoholic fermentation in stainless steel tanks. Maceration lasts from 12 to 18 days depending on the variety. Subsequently, the wines are placed in wood, the Sangiovese in 30 hl barrels, Cabernet Sauvignon and Merlot in new and second-passage barriques.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso vivace, al naso è intenso e verticale. Frutta rossa fresca al primo impatto olfattivo, si distingue la ciliegia, poi il melograno. Al gusto è compatto, deciso, con note dolci di legno ben integrato. Finale di buona intensità.



Bright red colour, the nose is intense and vertical. Fresh red fruit at first olfactory impact, cherry stands out, then pomegranate. The taste is compact, firm, with well-integrated sweet wood notes. Finish of good intensity.



www.artiminowines.com

Da abbinare a carni rosse alla griglia e arrosti di pollame nobile. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un quarto d'ora prima del consumo.

To be combined with grilled red meat and roasted poultry. We recommend to uncork the bottle at least 15 minutes before use.