



SER BIAGIO

BARCO REALE DI CARMIGNANO
Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia | *Vintage* 2022

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*14 % vol

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

Vinificazione | *Vinification*

Le uve vengono raccolte manualmente e portate subito in cantina per essere vinificate. Dopo la pigiatura inizia la fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio inox, con temperatura che parte da 25 °C per poi arrivare a 30°C. Durante questa fase, che dura circa 20 giorni vengono fatti rimontaggi giornalieri e delestage ogni 3. La durata dei rimontaggi diminuisce giorno per giorno al fine di non estrarre eccessivamente tannino sgradevole. Successivamente il vino ottenuto matura in acciaio per 6 mesi.



The grapes are harvested by hand and immediately taken to the cellar for vinification. After crushing, fermentation begins with maceration in stainless steel tanks, with the temperature starting at 25 °C and reaching 30 °C. During this phase, which lasts about 20 days, daily pumping over and delestage are carried out every 3. The duration of the pumping over decreases day by day in order not to extract too much unpleasant tannin. Subsequently, the resulting wine matures in steel for 6 months.

Note Organolettiche | *Characteristic*

Rosso rubino intenso al colore. Al naso è molto netto e subito disponibile. Note di ciliegia matura, altre di spezie dolci, infine sensazioni di fragolina di bosco e di viola. Deciso al gusto, di personalità, vino fresco ma di spessore. Chiude appagante e con tannino gentile.



Intense ruby red in colour. The nose is very distinct and immediately available. Notes of ripe cherries, others of sweet spices, then sensations of wild strawberries and violets. Decisive on the palate, with personality, a fresh but full-bodied wine. The finish is satisfying and with gentle tannins.

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.

