

Locorosso - Barco Reale di Carmignano DOC



Varietà: Sangiovese 90% Cabernet

10%

Note di degustazione

Colore: Rosso rubino molto intenso con leggere sfumature granate

Profumi: Fruttato, fine ed elegante integrato a dolci sensazioni di spezia

Gusto: Di buona struttura tannica, morbido con una buona tensione fruttata. Aromi finali fruttati e speziati

Abbinamenti

Antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e carni rosse. Formaggi freschi

Vinificazione e Vendemmia

Resa: 60 hl di vino / HA

Epoca Vendemmia: Inizi di ottobre conforme alle varietà

Vendemmia: Manuale con raccolta in piccole cassette

Pigiatura: Soffice, precede la diraspatura e segue la pigiatura

Contenitori Ferm.: Serbatoi in acciaio inox con controllo della temperatura

Temp. Fermentazione: Mediamente 25° - 26° C

Durata Fermentazione: Da 7 a 8 giorni

Tempi Macerazione: Circa 10 giorni dopo la fine della fermentazione alcolica

Ferm. Malolattica: Successiva alla svinatura in tanks

Contenitori affin.: Acciaio

Durata affinamento: Circa 4 mesi

Affinamento bottiglia: Circa 4 mesi