



Barco reale

Barco Reale di Carmignano DOC 2012

Capezzana Conte Contini Bonacossi

Il Carmignano Doc Barco Reale dell'azienda Capezzana Conte Contini Bonacossi è la versione giovane del Carmignano, fatto con le stesse uve (Sangiovese e Cabernet Sauvignon) e con un'aggiunta di Canaiolo. Prende il nome dall'antica proprietà medicea i cui confini erano circondati dal "muro del Barco Reale", lungo più di 30 miglia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barco Reale di Carmignano
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Carmignano
Vitigno	Sangiovese 70% ;Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 20% ;Canaiolo 10%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino violaceo ed intenso
Gusto	Morbido, voluminoso, largo con tannino dolce a media densità in grande equilibrio all'acidità. Retrogusto fruttato e persistente
Profumo	Dolce, ampio, fine molto Intenso, fruttato, con lievi note di rovere
Abbinamenti	Primi con qualunque tipologia di condimento, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosse
Temperatura di servizio	18°- 19° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	150-200 m
Tipologia terreno	Scisto argilloso
Epoca vendemmia	Sangiovese a metà settembre. Cabernet prima metà di ottobre
Vinificazione	In vasche di acciaio. 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 8 di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26/28°C. Anche la fermentazione malolattica è svolta in acciaio
Maturazione	Elevazione in botti di Allier da hl 25 per 12 mesi
Affinamento	In bottiglia per circa 3 mesi