LE FARNETE

Produttore: Le Farnete
Nome del vino: Carmignano Le Farnete
Appellazione: DOCG
Zona di produzione: Comeana - Carmignano.
Clima: Temperato.
Terreno: Ricco di roccia alberese con presenza di argilla.
Altitudine: 150 mt s.l.m.
Sistema di allevamento: Cordone Speronato.
Uvaggio: 80% Sangiovese
20% Cabernet Sauvignon.
Resa per ettaro: 60 q.li
Età media delle viti: 20 anni
Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata e successivamente 8 mesi in tonneaux vecchi di 1 anno.
Affinamento: In bottiglia per 8 mesi.
Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Buona complessità aromatica di frutta rossa come ciliegia marasca e note speziate.
Sapore: Sensazione di armonia di corpo, strutturato con tannini presenti ma morbidi ed eleganti. Prevalgono sensazioni di piccoli frutti a bacca rossa e spezie.
Gradazione alcolica: 13,5%
Abbinamenti: Dato il suo perfetto equilibrio ed eleganza può accompagnare primi piatti più importanti a base di carne o speziati, secondi piatti a base di carne, sia alla griglia che in forno oppure formaggi saporiti.
Servizio: Servire a 18°C in calici da rossi di buon corpo.
Bottiglie prodotte: 18.000
Imballo: da 12 bottiglie dim. 31x26,2x33,5h. cm
Peso 14,4 kg.