



# LE FARNETE



*Produttore:* Le Farnete

*Nome del vino:* Carmignano Riserva Le Farnete

*Appellazione:* DOCG

*Zona di produzione:* Comeana - Carmignano.

*Clima:* Mediterraneo.

*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:* 50 q.li

*Età media delle viti:* 30 anni

*Vinificazione:* In acciaio a temperatura controllata e fermentazione malolattica.

*Affinamento:* In barrique nuove per 12 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

*Colore:* Rosso rubino intenso.

*Profumo:* Profumo persistente, fine ed elegante con grande complessità aromatica di frutta rossa matura, tabacco e spezie dolci.

*Sapore:* Elegante ed equilibrato nell'impatto iniziale, sensazione di avvolgenza e grande struttura, tannini ricchi ma dolci e morbidi con chiusura lunga e persistente.

*Gradazione alcolica:* 13.5%

*Abbinamenti:* Accompagna secondi piatti a base di carne rossa, cacciagione, selvaggina e formaggi e salumi molto stagionati.

*Servizio:* Servire a 18°C in calici da rossi di gran corpo.

*Bottiglie prodotte:* **10.000**

*Imballo:* da 6 bottiglie dim. 31x26,2x16,5h. cm  
Peso 7,2 kg.