

# 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