

CAPEZZANA  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



RING OF ESTATES  
TUSCANY WINERY GROUP



# BARCO REALE

## Carmignano DOC

**Varietà:** Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5% e Canaiolo 5%.

**Vinificazione:** il Sangiovese viene raccolto dal 14 al 23 Settembre e il Cabernet la prima settimana di Ottobre. La vinificazione avviene in vasche di acciaio, la fermentazione alcolica, di 7 giorni, è seguita da altri 8 giorni di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26-28°C.

**Maturazione ed affinamento:** l'affinamento viene svolto in botti di Allier da 24 hl per 6-8 mesi.