

Ле Фарнете Карминьяно / Le Farnete Carmignano

Италия, Тоскана / Carmignano DOCG

Красное тихое, сухое, 14%



Санджовезе – 80%, каберне совиньон – 20%



Глубокого рубинового цвета с блестящим ободком.



Яркий аромат спелых красных ягод, ванили, кожи. Вишнёвый джем и душистый чёрный перец звучат вторыми голосами.



Сбалансированный мягкий вкус с бархатистыми танинами и хорошей структурой. Во вкусе можно ощутить оттенки ванили, корицы с джемом из чёрной смородины. Длинное и запоминающееся лакричное послевкусие.



Gambero Rosso (GR) – Два бокала – 2012-2014, 2016-2018, 2020
 Джеймс Саклинг (JS) – 92/100 – 2019, 90/100 – 2020
 Антонио Галлони (AG) – 91/100 – 2018, 89/100 – 2020
 Wine Enthusiast (WE) – 89/100 – 2014
 Роберт Паркер (RP) – 88/100 – 2018
 Wine Spectator (WS) – 90/100 – 2018, 2019, 89/100 – 2020



Ручной сбор винограда. Предварительная холодная мацерация в течение двух дней для экстракции цвета и танинов. Традиционная винификация с последующей выдержкой в течение 8 месяцев во французских бочках объёмом 2500 л.



Прекрасное сопровождение к блюдам из красного мяса на гриле и выдержанным сырам. Великолепно сочетается с лазаньей и пастой карбонара.



Карминьяно – это одна из четырёх лучших зон для производства вина в Тоскане, которые определил Козимо III Медичи в 1716 году. Кроме того, это единственный DOCG в Италии, где разрешено использование каберне совиньона для производства вина.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
 Размер бутылки: 29x10 см
 Вес бутылки: 1,5 кг
 Размер коробка: 32x31x24
 Вес коробка: 14,5 кг
 Бутылок в коробе: 12

Количество слоев: 5
 Количество коробов в слое: 12
 Количество бутылок на паллете: 720
 Вес паллета: 896 кг
 Штрих код бутылки: 8025174000092
 Штрих код коробки:

LE FARNETE



www.verigo.ru