



ARTIMINO

WINE ESTATE



SER BIAGIO

CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2025

Uvaggio

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Grado Alcolico

14,0%

Clima

L'annata 2025 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino alla seconda metà di febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente temperato, favorevole allo sviluppo equilibrato della vite. Durante l'estate si sono registrati due periodi di caldo intenso: il primo nella seconda metà di luglio e il secondo a metà agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata nella prima decade di settembre con le varietà più precoci, per concludersi all'inizio di ottobre con la raccolta delle varietà più tardive.

Dati storici e suolo

La Doc Barco Reale nasce dal nome delle cinta murarie che delimitavano la vasta riserva di caccia dei Medici. I Suoli del Ser Biagio sono caratterizzati da argilliti con substrati costituiti da arenarie e presenza di scheletro moderato. Il nome Ser Biagio è un omaggio al grande Biagio Pignatta, uomo di fiducia di Ferdinando I Granduca di Toscana.

Vinificazione

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate, vengono avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazioni brevi per evitare estrazioni eccessive. Le varietà vengono tutte fermentate in purezza in modo da poter esprimere al meglio il proprio potenziale. Al termine della fermentazione alcolica, il vino svolge la malolattica in vasche di acciaio. Successivamente, sosta sulle proprie fecce nobili per 6 mesi, al termine dei quali, dopo ripetute analisi e degustazioni, viene definito il blend che verrà imbottigliato.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta rosso rubino intenso.

Olfattivo

Al naso emergono note di fragoline di bosco, ciliegia matura e viola mammola.

Gustativo

Al gusto il vino è fresco e deciso con un tannino gentile.