

Carmignano DOCG

Approvato DOCG con
DPR 20.10.1990

Zona di produzione:
Comuni di Carmignano e Poggio a
Caiano in provincia di Prato.

Tipologie:
Carmignano DOCG
Carmignano Riserva DOCG.

Composizione ampelografica:
Sangiovese min. 50%;
Canaiolo nero max 20%
Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon, dal 10 al 20%
Trebiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti da
soli o congiuntamente, max 10%.

Il Carmignano DOCG non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di vendemmia. Qualora venga immesso al consumo a partire dal 29 settembre (giorno di S. Michele e festa di Carmignano) del terzo anno successivo a quello della vendemmia, potrà portare in etichetta la menzione Riserva.

Il periodo di invecchiamento deve essere effettuato in botti di rovere e/o di castagno, rispettivamente per almeno 8 mesi per Carmignan e per almeno 12 mesi per il Riserva.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)