



Vergani

CARMIGNANO RISERVA DOCG PIAGGIA 75CL



Carmignano DOCG, Piaggia, Toscana, Italien

Geschmack  Trocken Süß

 Fruchtig / Weich Würzig / Herb

 Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2020

Notizen Intensive rubinrote Farbe; Aromen von reifen Früchten, Cassis und Himbeeren mit eleganten Noten von Schokolade, Tabak und süßen Gewürzen. Im Gaumen strukturiert, elegant mit ausgezeichnet eingebunden Tanninen. Langes Finale.

Begleitend zu Generell kräftige Speisen, Grilladen, Lamm und Wild.

Vinifikation Lese und Selektion von Hand. Die einzelnen Rebsorten werden ohne Zugabe von Reinzuchtheferen vergoren und einzeln ausgebaut. Die Maischestandzeit beträgt zwischen 18 und 28 Tagen. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barriques. Ausbau in Barriques für 18 Monate. Nach dem Verschnitt der einzelnen Grundweine ruht der Wein nochmals für 6 Monate auf der Flasche.

Traubensorten 70% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Alkohol 14.5 %

Format 75 cl

Lagerbar Min. 5 Jahr(e) ab 2024

Auszeichnungen / Bewertungen	Bibenda/Duemilavini (2020)	5/5 Grappoli
	vitae (2020)	4/4 Punkte
	Vinous (2020)	96/100
	Veronelli (2020)	3/3 Stelle

PIAGGIA

Mauro Vannucci hat in den 70er Jahren in der Gemeinde Piaggia die Weinberge gekauft, welche sein Haus überragten. Er war sich sicher, dass die Ausrichtung zur Sonne und das Terroir dieser Weinberge für die Entstehung grosser Weine wie geschaffen war. Mit Erhöhung der Kapazität und Distribution in die ganze Welt wurde seine Tochter als Geschäftsführerin in die Firma aufgenommen. Die Kellerei besteht aus 16 ha Land, davon 8 ha mit Reben bepflanzt.

<http://www.piaggia.com>