

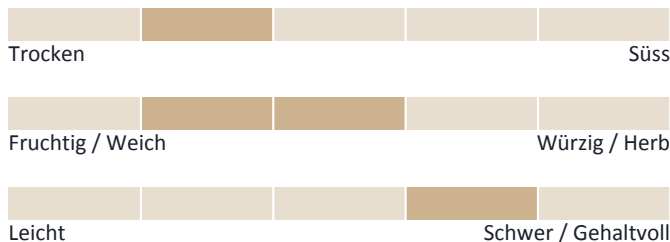


CARMIGNANO RISERVA



Carmignano DOCG, Piaggia, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

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

18 Monate in Barriques, 6 Monate in der Flasche

Traubensorten

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

Alkohol

14.5 %

Format

500 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

**Auszeichnungen /
Bewertungen**

Gambero Rosso (2013)	3/3 Bicchieri
Veronelli (2013)	3/3 Stelle
Antonio Galloni - vinous (2014)	94/100 Punkte

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. Die Bestätigung erhielt er dann mit den 3 bicchieri vom Gambero rosso für den 1997er Carmignano. Weitere Top-Auszeichnungen folgten. 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>