



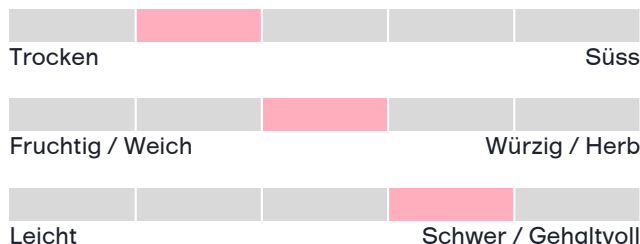
Vergani

CARMIGNANO "IL SASSO"



Carmignano DOCG, Piaggia, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Rubinrot; reicher, intensiver Duft nach Weichseln und Brombeeren, Röstnoten und viel Sonne im Glas; am Gaumen von guter Struktur mit süsslichen Tanninen, sehr harmonisch und gehaltvoll.

Begleitend zu

Rindsbraten, kräftiges Geflügel, Kaninchen

Vinifikation

15 Monate in Barriques und 6 Monate in der Flasche ausgebaut.

Traubensorten

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

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 6 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

Veronelli (2013)
vitae (2013)
Antonio Galloni - vinous
(2015)

3/3 Stelle
3/4 Punkte
95/100 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>