CARMIGNANO RISERVA DOCG PIAGGIA 150CL



Carmignano DOCG, Piaggia, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
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 Reinzuchthefen 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 Grundweinen 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	150 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2022
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2017) 93/100 Punkte Gambero Rosso (2018) 3/3 Bicchieri Bibenda/Duemilavini (2018) 5/5 Grappoli vitae (2018) 3/4 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