



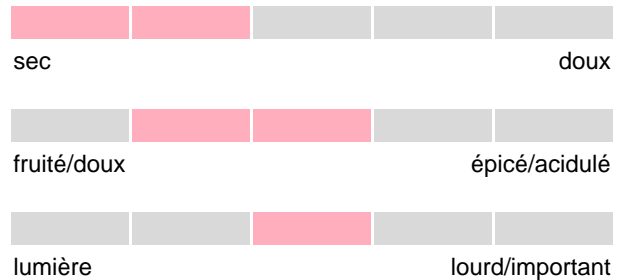
Vergani

PIETRANERA TOSCANA IGT PIAGGIA



Toscana igt, Piaggia, Toscane, Italie

Profil de goût



Millésime 2023

Notes

Couleur rouge rubis. Complexe au nez, il évoque la confiture de fruits des bois, les épices douces, le thym et le cacao. Un corps plein. Excellent équilibre entre alcool, acidité et tanins avec une finale persistante et une agréable persistance douce et fruitée.

Accompagnement

Se marie bien avec la charcuterie et le fromage, la viande cuite ou bouillie, ou encore avec une bonne casserole ou un gratin.

Vinification

Fermentation sur les peaux pendant 18-20 jours. Vieillir 10 mois en barrique

Les variétés de raisin 85% Sangiovese, 15% Merlot

Alcool 14.5%

Format 150 cl

Prix / Classements Vinous (2022)

90/100

PIAGGIA

Dans les années 70, Mauro Vannucci a acheté les vignes qui surplombaient sa maison dans la commune de Piaggia. Il était certain que l'orientation vers le soleil et le terroir de ces vignobles étaient faits pour donner naissance à de grands vins. Avec l'augmentation de la capacité et la distribution dans le monde entier, sa fille a rejoint l'entreprise en tant que directrice. La cave se compose de 16 hectares de terrain, dont 8 hectares plantés de vignes.