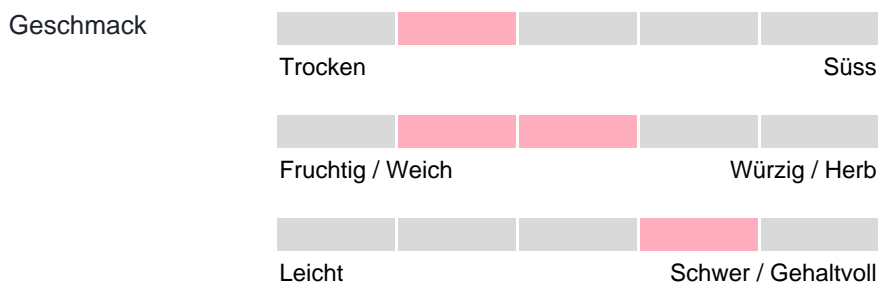




CARMIGNANO PIAGGIA CARMIGNANO DOCG RISERVA PIAGGIA

Carmignano DOCG, Piaggia, Toscana, Italien



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 Reinzuchtheffen 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	37,5 cl	
Auszeichnungen / Bewertungen	Bibenda/Duemilavini (2020)	5/5 Grappoli
	vitae (2020)	4/4 Punkte
	Vinous (2020)	96/100
	Veronelli (2020)	3/3 Stelle

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.