



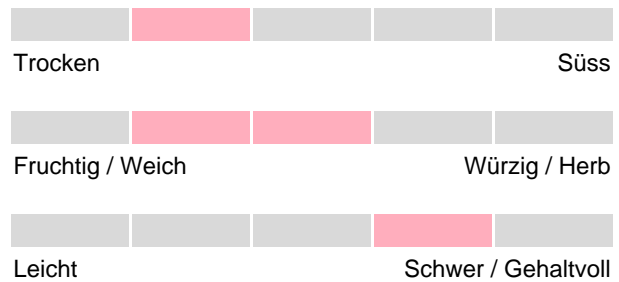
Vergani

CARMIGNANO RISERVA DOCG PIAGGIA 150CL MIT HK



Carmignano DOCG, Piaggia, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang 2020

Notizen

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 150 cl

Auszeichnungen / Bewertungen	Gambero Rosso (2016)	3/3 Bicchieri
	James Suckling (2016)	93/100 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. 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.