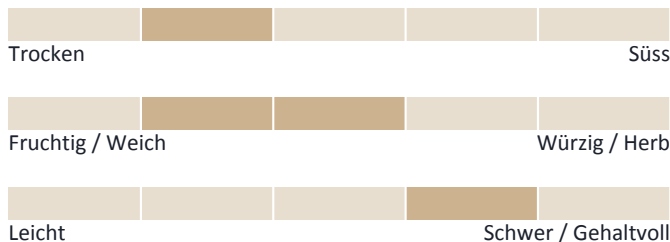




CARMIGNANO RISERVA

Carmignano DOCG, Piaggia, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

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

37,5 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen / Bewertungen

Gambero Rosso (2016)
James Suckling (2016)

3/3 Bicchieri
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. 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>