

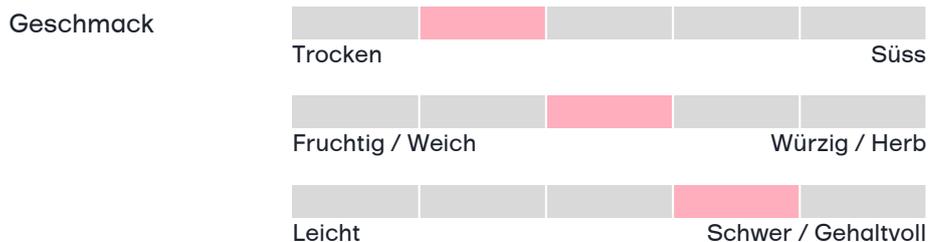


Vergani

IL SASSO CARMIGNANO DOCG PIAGGIA



Carmignano DOCG, Piaggia, Toskana, Italien



Jahrgang	2021
Notizen	Rubinrot; reicher, intensiver Duft nach Weichseln und Brombeeren, Röstnoten und viel Sonne im Glas; am Gaumen von guter Struktur mit geschliffenem Tanninen, sehr harmonisch und gehaltvoll.
Begleitend zu	Rindsbraten, kräftiges Geflügel, Kaninchen
Vinifikation	15 Monate in Barriques und 6 Monate in der Flasche ausgebaut.
Traubensorten	70% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2024
Auszeichnungen / Bewertungen	Falstaff (2019) 95/100 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>