

DRINKS.

Piaggia di Mauro Vannucci Carmignano Riserva DOCG 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40711719
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Piaggia di Vannucci Silvia, Via Cegoli 47, 59016 Poggio a Caiano, Italia
Marke	Piaggia
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	mit reifen Früchten und Beeren sowie Anflügen von Tabak, Schokolade und süsslichen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc und 10% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Grill, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die meisten Landgutbesitzer in der Toskana stellen nicht nur Wein, sondern auch Olivenöl her. So ist es auch der Fall bei Piaggia. Das Unternehmen wurde in den 70er Jahren gegründet, als Mauro Vannucci in dem Weinbaugebiet Carmignano, etwa 14 km westlich von Florenz, Land kaufte. 15 Hektar des mittlerweile 25 Hektar grossen Landguts sind mit Weinreben bestückt. Den erste Piaggia Carmignano Riserva DOCG produzierte Mauro Vannucci im Jahr 1991. Seitdem ist die Assemblage aus viererlei Traubensorten nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken. Die Trauben reifen auf Parzellen heran, die etwa 250 m hoch liegen und nach Südwesten ausgerichtet sind. Die Bepflanzungsdichte beträgt 6250 Rebstöcke pro Hektar, wobei jeder Hektar einen Ertrag von etwa 6'500 Trauben erzielt. Die Mazeration der Trauben dauert zwischen 18 und 25 Tagen an. Die vergorene Maische wird schliesslich abgestochen (d.h. von der abgestorbenen Hefe getrennt) und in französische Eichenfässer umgefüllt, in denen der Wein eine malolaktische Gärung durchläuft und mindestens 18 Monate lang verweilt. Nach der Abfüllung wird der unfiltrierte Wein nochmals sechs Monate in der Flasche gelagert. Dadurch entsteht ein sehr ausdrucksvoller Wein, der eine hohe Lagerungsfähigkeit besitzt und mit facettenreichen Aromen sowie gut eingebundenen Tanninen aufwartet. Der Piggia Carmignano Riserva DOCG 2019 sollte begleitend zu gegrilltem Fleisch, Wild oder Lamm getrunken werden.