

DRINKS.

Piaggia di Mauro Vannucci Carmignano Riserva DOCG 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40711719
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Piaggia di Vannucci Silvia, Via Cegoli 47, 59016 Poggio a Caiano, Italia
Marque	Piaggia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Avec des fruits et des baies mûres, ainsi que des notes de tabac, de chocolat et d'épices sucrées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Elaboré à partir de 70% de Sangiovese, 20% de Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc et 10% de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	...



la bouteille	BOUCHON
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	grillades, agneau, viandes rouges, gibier

Description

La plupart des propriétaires de domaines en Toscane produisent non seulement du vin, mais aussi de l'huile d'olive. C'est également le cas de Piaggia. L'entreprise a été fondée dans les années 1970, lorsque Mauro Vannucci a acheté des terres dans la région viticole de Carmignano, à environ 14 km à l'ouest de Florence. 15 hectares du domaine, qui en compte désormais 25, sont plantés de vignes. Le premier Piaggia Carmignano Riserva DOCG a été produit par Mauro Vannucci en 1991, et depuis lors, il est impossible d'imaginer l'assemblage sans la combinaison de quatre cépages différents. Les raisins mûrissent sur des parcelles situées à une altitude d'environ 250 mètres, orientées au sud-ouest. La densité de plantation est de 6250 pieds de vigne par hectare, chaque hectare produisant un rendement d'environ 6500 raisins. La macération des raisins dure entre 18 et 25 jours. Le moût fermenté est finalement soutiré (c'est-à-dire séparé des dépôts de levure) et transféré dans des fûts de chêne français, où le vin subit une fermentation malolactique pendant au moins 18 mois. Après la mise en bouteille, le vin non filtré est conservé en bouteilles pendant six mois supplémentaires. Il en résulte un vin très expressif, à fort potentiel de vieillissement, aux arômes multiples et aux tanins bien intégrés. Le Piaggia Carmignano Riserva DOCG 2019 doit être consommé de préférence avec de la viande grillée, du gibier ou de l'agneau.