



# Piaggia

di VANNUCCI SILVIA



## Il Sasso Carmignano DOCG

### VITICOLTURA

SUOLO	Medio impasto con argilla e galestro
ALTITUDINE	250 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA PER ETTARO	6000 kg. d'uva
DENSITÀ D'IMPIANTO	6250 Viti/ettaro

### VINO

#### COLORE

Rubino intenso e profondo.

#### PROFUMO

Profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche e speziate.

#### SAPORE

Ampio e avvolgente, presenta una bocca suadente eleganza tipica dei Sangiovesi di razza.

#### UVAGGIO

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, 10% Merlot.

### TECNICHE PRODUTTIVE

#### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte rigorosamente a mano vengono vinificate in piccoli contenitori per favorire l'ottimale estrazione dei componenti della buccia. La fermentazione è condotta con lieviti naturali nel rispetto del terroir con una permanenza del vino sulle bucce di almeno 18/20 giorni durante i quali vengono effettuate follature e brevissimi rimontaggi.

#### MATURAZIONE

Il vino viene trasferito in piccoli contenitori di legno francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 15 mesi, durante i quali, vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene senza sottoporre il vino ad alcun processo di filtrazione e chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

#### AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso e compatto. Complesso all'olfatto, ricorda frutti di bosco in confettura, spezie dolci, timo e cacao. Pieno di corpo ed oculato bilanciamento tra alcoli e polialcoli, acidi e tannini, ha un finale in bocca persistente, con una piacevole scia dolce, fresca e fruttata. Accompagna formaggi stagionati, carni rosse e cacciagione.