



Piaggia

di VANNUCCI SILVIA



Piaggia Carmignano Riserva

VITICOLTURA

SUOLO	Medio impasto con argilla e galestro
ALTITUDINE	250 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA PER ETTARO	6500 kg. d'uva
DENSITÀ D'IMPIANTO	6250 Viti/ettaro

VINO

COLORE

Rubino intenso e profondo dal colore quasi impenetrabile.

PROFUMO

Profumi di frutta matura, cassis e lampone, impreziositi da eleganti sentori di tabacco, cioccolato e spezie dolci.

SAPORE

Avvolgente, di grande struttura ed eleganza con tannini di ottima qualità che lo rendono estremamente adatto anche a lunghissimi invecchiamenti.

UVAGGIO

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

TECNICHE PRODUTTIVE

VINIFICAZIONE

Le uve, dopo attenta selezione manuale, sono vinificate separatamente in piccoli contenitori per poter ottimizzare l'estrazione delle bucce. La fermentazione è condotta senza lieviti selezionati, nel pieno rispetto delle peculiarità del territorio, il contatto con le bucce varia in funzione delle varietà da un minimo di 18 giorni fino ad un massimo di 25-28 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi e follature.

MATURAZIONE

Il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 18 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.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore limpido rubino, quasi impenetrabile, molto consistente. Profumi di frutta matura, impreziositi da eleganti sentori di tabacco, cioccolato e spezie dolci. All'assaggio si esprime con una struttura potente ma anche con un misurato equilibrio, frutto di adeguata morbidezza a fronte di tannini rotondi e maturi. La chiusura è lunga e fruttata. Accompagna i grandi piatti a base di carne rossa e cacciagione, formaggi molto stagionati e salumi di alto pregio.