



Piaggia

di VANNUCCI SILVIA



Pietranera IGT Toscana

VITICOLTURA

SUOLO	Medio impasto con argilla e galestro
ALTITUDINE	250 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA PER ETTARO	8000 kg. d'uva
DENSITÀ D'IMPIANTO	6250 Viti/ettaro

VINO

COLORE

Rubino intenso e profondo.

PROFUMO

Profumi di ciliegia, marasca e violetta impreziosite da note di spezie dolci.

SAPORE

Ampio e avvolgente, presenta una bocca elegante, carnosa tipica del Sangiovese di Carmignano di razza.

UVAGGIO

100% Sangiovese.

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 10 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. Pieno al sapore presenta un tannino carnoso e vivo sorretto da una vena acida ben bilanciata, il finale in bocca è persistente, con un piacevole finale dolce e rinfrescante. Accompagna formaggi stagionati, carni rosse e cacciagione.