



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.

TECNICHE PRODUTTIVE

VINIFICAZIONE

Le uve 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 3 mesi, durante i quali, vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia.

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.