

Rött vin

# Piaggia Riserva 2021

Piaggia

Pris 0 kr
nr PV0301 - 750 ml

**Ursprung** Carmignano Toscana

**Druvor** Sangiovese 70%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%

**Alk. halt** 14.5%

**Jordmån** Lera och galestro

**Information** Piaggia är producentens flaggskeppsvin som fått namnge hela företaget. I vingården som är belägen i närheten av Poggetto växer druvorna på gamla stockar med låga skördeuttag. I varken i vingård eller i källare lämnas något åt slumpen. Allt görs med det lilla extra och resultatet är strålande. Vinskribenter världen över hyllar vinet med höga poäng år efter år. Druvorna växer på sydvästliga sluttningar ca 250 meter över havet uppbundna enligt Guyot system.

**Karaktär** Doft av mogna röda bär, choklad, tobak och kryddor. Smaken är kraftfull med runda tanniner, elegant, kryddig och ett långt avslut.

**Vinifiering** Druvorna selekteras för hand och vinifieras i små fat för att få ut så mycket som möjligt av druvkaraktären. Musten jäser endast med naturlig jäst och ligger tillsammans med sina skal i minst 18 dagar och som längst 28, med daglig nedtryckning. Vinet genomgår malolaktisk jäsning i små franska ekfat i ca 3 mån.

**Lagring** 18 månader på små, franska ekfat sedan ytterligare minst 6 månader i flaskan

**Passar till** Servera till kötträtter, vilt, grillat eller kraftigare vegetarsika rätter.

## Om producenten

I början 1970-talet bestämde sig miljonären Mauro Vannucci för att bygga ett hus i Poggio a Caiano som ligger några mil väster om Florens. Mauro hade tidigare arbetat inom textilindustrin men flytten till Toscana väckte hans intresse för vinmakning. Han köpte två och en halv hektar vingårdar i området DOCG Carmignano och var övertygad om att den torra och leriga jorden tillsammans med den perfekta solexponeringen skulle ge fantastiska viner. Och så rätt han hade!
År 1991 producerade han sitt första Piaggia Carmignano Riserva DOCG vin och den italienska vinguiden Veronelli utsåg vinet till ett av de bästa vinerna i hela Toscana. Sedan 1997 har varje årgång fått betyget "Tre glas" i Vini d'Italia och "fem druvklasar" i Sommelierföreningens Vinguide. Mauro vågade även testa på nytt och satsade på nyplantering av druvorna Sangiovese, Cabernet sauvignon och Merlot och började använda sig av ny ek.
Idag är även hans dotter Silvia involverad i vinkningen och är den som driver vineriet. Idag är verksamheten 25 hektar, varav 15 odlade med vinstockar. Carmignano DOCG är beläget på den östra sidan av distriktet Montalbano mellan städerna Florens, Prato och Pistoia. Området påverkas starkt av Apenninerna som ger höga temperaturer på sommaren vilket gör att druvorna utvecklas bra. Marken är perfekt dränerad och rik på kalksten vilket yppar sig perfekt för vinodling.