Rött vin

Il Sasso 2021

Piaggia

Pris 0 kr
nr PV0201 - 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 Vingården Carmignano Sasso ligger i ett av de mest intressanta områdena i appellationen, S. Cristina a Mezzana och kallas för ett Cru-vin. Druvorna växer på sydvästliga sluttningar ca 250 meter över havet uppbundna enligt Guyot system.

Karaktär Fruktigt vin med kryddiga toner och inslag av körsbär och kakao. Smaken är elegant, kryddig och med en läskade syra i eftersmaken.

Vinifiering Druvorna 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 18-20 dagar med daglig nedtryckning.

Lagring Vinet genomgår malolaktisk jäsning i små franska ekfat i ca 3 mån. Minst 6 månader i flaskan

Passar till Servera till kötträtter, gärna med tomat, fågel eller lagrade ostar.

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.