

Piaggia Carmignano DOCG Il Sasso 2018

Paprika, Weichselkirsche, Thymian, Kaffee und feine Sauerteignote, körperreich

Winzer: Piaggia
Region: Toskana
Rebsorte: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc 10% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 15 Monate Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Rehmedaillons, Dry-Aged Beef, Pilzgerichte, Kürbis-Kartoffel Auflauf

0.75 l – Bestellnummer 10718

AIS: 4/5 Trauben

Piaggia
Toskana

Das Weingut Piaggia liegt im DOC-Gebiet Carmignano in der Gemeinde Poggio Caiano nahe des Chianti Classico. Gegründet wurde das Weingut von Mauro Vannucci, der in den 70er Jahren seine ersten Grundstücke in der Gegend kaufte mit der Überzeugung, hier große Weine schaffen zu können dank der perfekten Ausrichtung und Bodenbeschaffenheit der Weinberge, von denen man eine malerische Sicht auf die umliegende Ebene bis nach Florenz genießt. Seine Überzeugung gab ihm Recht. 1991 produzierte er seinen ersten Carmignano Riserva und sorgte mit seinen Weinen schnell für Aufsehen unter Weinkennern. Waren seine Weine doch sehr viel konzentrierter und kräftiger als man es bis dahin von Carmignano-Weinen kannte. Schließlich holte Mauro Vannucci seine Tochter Silvia in den Betrieb, die heute geschäftsführend das Weingut leitet und den Erfolg weiterträgt. Die Weine werden Jahr für Jahr vom Gambero Rosso mit 3 Gläsern ausgezeichnet. Die Riserva 2016 wurde sogar zum besten Rotwein des Jahres gekürt.

Abbildung unverbindlich