



Vergani

IL SASSO CARMIGNANO DOCG PIAGGIA



Carmignano DOCG, Piaggia, Toscana, Italien

Geschmack  Trocken Süss

 Fruchtig / Weich Würzig / Herb

 Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2021

Notizen Rubinrot; reicher, intensiver Duft nach Weichseln und Brombeeren, Röstnoten und viel Sonne im Glas; am Gaumen von guter Struktur mit geschliffenem Tanninen, sehr harmonisch und gehaltvoll.

Begleitend zu Rindsbraten, kräftiges Geflügel, Kaninchen

Vinifikation 15 Monate in Barriques und 6 Monate in der Flasche ausgebaut.

Traubensorten 70% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Alkohol 14.5 %

Format 75 cl

Lagerbar Min. 6 Jahr(e) ab 2024

Auszeichnungen / Bewertungen Vinous (2021) 94/100

PIAGGIA

Mauro Vannucci hat in den 70er Jahren in der Gemeinde Piaggia die Weinberge gekauft, welche sein Haus überragten. Er war sich sicher, dass die Ausrichtung zur Sonne und das Terroir dieser Weinberge für die Entstehung grosser Weine wie geschaffen war. Mit Erhöhung der Kapazität und Distribution in die ganze Welt wurde seine Tochter als Geschäftsführerin in die Firma aufgenommen. Die Kellerei besteht aus 16 ha Land, davon 8 ha mit Reben bepflanzt.

<http://www.piaggia.com>