

Carmignano

Carmignano DOCG 2012

Piaggia

Il Carmignano Dogc Riserva dell'azienda Piaggia, vino portabandiera dell'azienda, è frutto di una rigorosissima selezione di un vecchio vigneto posto in località Piaggia le cui uve sono capaci di produrre vini di altissimo pregio che possono esaltare al massimo le peculiarità della Denominazione.

Il Piaggia è l'interpretazione moderna del Carmignano dell'azienda. Un vino estremamente curato in ogni piccolo dettaglio: niente è lasciato al caso sia nel vigneto che in cantina per offrire al consumatore un'emozione unica che raccontare la bellezza dei nostri vigneti e i profumi delle terre toscane.

Il Piaggia è un vino capace di invecchiare per moltissimi anni mantenendo le proprie qualità organolettiche inalterate e allietando le tavole dei consumatori più esigenti in giro per il mondo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Carmignano

Denominazione DOCG

Annata 2012

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Piaggia

Vitigno Sangiovese 70% ;Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 20% ;Merlot 10%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rubino intenso e profondo dal colore quasi impenetrabile

Gusto Avvolgente, di grande struttura ed eleganza con tannini di ottima qualità che lo rendono estremamente adatto anche a lunghissimi invecchiamenti.
All'assaggio si esprime con una struttura potente ma anche con un misurato equilibrio, frutto di adeguata morb

Profumo Profumi di frutta matura, cassis e lampone, impreziositi da eleganti sentori di tabacco, cioccolato e spezie dolci

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, antipasti di salumi di alto pregio

Temperatura di servizio 15 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 90

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 250 m

Tipologia terreno Medio impasto con argilla e ga

Allevamento Guyot

Densità impianto 6.250 viti per ettaro

Resa per ettaro 6.500 chili d'uva

Vinificazione Le uve, dopo attenta selezione manuale, sono vinificate separatamente in piccoli contenitori per poter ottimizzare l'estrazione delle bucce. La fermentazione è condotta senza lieviti selezionati, nel pieno rispetto delle peculiarità del territorio, il contatto con le bucce varia in funzione delle varietà da un minimo di 18 giorni fino ad un massimo di 25-28 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi e frollature

Maturazione Il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 18 mesi, durante i quali vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene senza sottoporre il vino ad alcun processo di filtrazione e chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

Affinamento Almeno 6 mesi in bottiglia