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 follature
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 mesiin bottiglia