

Piaggia Carmignano DOCG Riserva 2021

Reife Fruchtnoten, Tabak, Schokolade, süße Würze, kraftvoll, gut ausbalanciert mit weichem Tannin

Winzer: Piaggia
Region: Toskana
Rebsorte: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvingon, 10% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wild- und Fleischgerichten und gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer 10521

Gambero: 2,5/3 Gläsern
Bibenda: 5/5 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