LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Carmignano Il Sasso
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Piaggia
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOCG Carmignano
Cépages	20% cabernet sauvignon, 10% merlot, 70% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Piaggia est un domaine de Poggio a Caiano, situé à environ 14 km à l'ouest de Florence. Mauro Vannucci s'y est installé dans les années 70 et a acheté 15 ha de vignobles, de l'appellation Carmignano. Misant sur la qualité, il produit son premier Carmignano Riserva en 1991. Aujourd'hui, il est secondé par sa fille Silvia et le domaine s'est enrichi de nombreuses nouvelles parcelles. En 2014, il comporte environ 25 ha dont 15 consacrés à la viticulture. Le domaine produit e. a. deux carmignano : 'Il Sasso' un cru provenant du vignoble du même nom, et le Carmignano Riserva. Les deux vins se composent de 70 % de sangiovese complétés de 20 % de cabernet sauvignon et cabernet franc et 10 % de merlot, et sont élevés respectivement 15 et 18 mois en barriques françaises. Le Carmignano 'Il Sasso' a une couleur rouge rubis profonde. Le bouquet est très intense sur des arômes de fruit mûr, de confiture, d'épices douces. Bouche chaude, très structurée, tannins souples, équilibre.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Carmignano, Poggio a Caiano, différentes orientations, sous-sol calcaire
Rendement	60 HL/ha
Vendange	mi septembre pour le Merlot, début octobre pour le Carbernet Sauvignon et le Sangiovese
Vinification	fermentation à maximum 32°C suivie par 3 semaines de macérations en petites cuves inox (40-50hl). Elevage en barriques françaises durant 12 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises
Analytique	Alc. 13%vol. total acidity 5,7 g/l dry extract 40 g/l
Production	15.000 bouteilles 0,75