LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Carmignano Riserva
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Piaggia
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
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 Riserva a une couleur pourpre intense et un nez où abondent arômes de baies noires et de fruit rouge. Puissant mais caractère souple qui le rend irrésistible. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages doux
Origine	Carmignano, Poggio a Caiano, différents sous-sols et expositions, surtout argileux, vignes plantées entre 1984 et 2001.
Rendement	70 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 4 semaines de macération en petites cuves inox (40-50hl) pour le merlot et le sangiovese et en foudres pour le cabernet sauvignon. Elevage en barriques françaises pendant 24 mois et encore 12 mois de bouteilles ensuite.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	24 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 14,5% vol total acidity 5,7 g/l dry extract 33,1 g/l
Production	35.000 bouteilles 0,75