LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pietranera
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Piaggia
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% 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 Pietranera a une couelur rouge rubis intense. Le nez est complexe sur des fruits des bois confiturés et des épices douces. La bouche est pleine et bien équilibrée entre charge tannique et acidité. La finale est persistente et dotée d'une belle fraîcheur.
Servir sur	pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), 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	Début octobre pour le Sangiovese
Vinification	fermentation à maximum 32°C suivie par 3 semaines de macérations en inox, suivi de 3 mois viellissement en barriques françaises.
Elevage	3 mois en barriques françaises
Analytique	Alc. 14,5%vol. total acidity 5,7 g/l dry extract 40 g/l
Production	15.000 bouteilles 0,75