LICATA
WIJNFICHE

Naam	Carmignano Il Sasso
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Piaggia
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Carmignano
Druivensoorten	20% cabernet sauvignon, 10% merlot, 70% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het domein Piaggia ligt in Poggio a Caiano, op zo'n 14 kilometer ten westen van Firenze. Mauro Vannucci vestigde er zich in de jaren zeventig en kocht 15 hectare wijngaard in de appellatie Carmignano, waar hij een maximum aan kwaliteit uit weet te halen. Hij produceerde de eerste Carmignano Riserva in 1991. Ondertussen staat zijn dochter Silvia mee aan het roer van het domein en werden nog veel wijngaarden bijgekocht. Het domein telt anno 2014 in totaal circa 25 hectare waarvan 15 staan aangeplant met wijnstokken. Er worden onder andere twee Carmignanowijnen gemaakt. De eerste, 'Il Sasso' is een single vineyardwijn van de gelijknamige wijngaard, daarnaast wordt er ook een Carmignano Riserva gemaakt. Beide wijnen bestaan uit 70% sangiovese aangevuld met 20% cabernet sauvignon en cabernet franc en 10% merlot, en rijpen respectievelijk 15 en 18 maanden op Franse barriques. De Carmignano 'Il Sasso' heeft een diep robijnrode kleur. Het boeket is zeer intens met aroma's van rijp fruit, confituur, zachte specerijen. Warme smaak, zeer gestructureerd met zachte tannines, evenwichtig.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Carmignano, Poggio a Caiano, verschillende liggingen met kalkrijke ondergrond
Opbrengst	60 HL/ha
Oogst	half september voor merlot, nadien volgt cabernet sauvignon en de sangiovese tijdens de eerste week van oktober
Vinificatie	fermentatie aan max. 32°C gevolgd door 3weken maceratie in kleine inox tanks (40-50hl), nadien volgt een rijping gedurende 12 maanden in Franse barriques
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc. 13%vol. total acidity 5,7 g/l dry extract 40 g/l
Productie	15.000 flessen 0,75