LICATA
WIJNFICHE

Naam	Carmignano Riserva
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Piaggia
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
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 Riserva heeft een intens purpere kleur en is overladen met aroma's van zwarte bessen en rood fruit. Hij is krachtig maar zijn soepel karakter maakt hem nu al onweerstaanbaar. Lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Carmignano, Poggio a Caiano, diverse exposities met mix van ondergrond, vooral klei, aanplant wijngaarden in 1984 en 2001.
Opbrengst	70 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 4 weken maceratie in kleine inox tanks (40-50hl) voor merlot en sangiovese, in houten vaten voor de cabernet sauvignon.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques en nog 12 maanden flesrijping vooraleer te commercialiseren.
Analytisch	14,50 % alc. vol. - totale aciditeit: 5,70 g/l - droogextract: 33,10 g/l
Productie	35.000 flessen 0,75