LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pietranera
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Piaggia
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% 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. Pietranera heeft een intens robijnrode kleur. Complexe neus met rijp bosfruit en zachte kruiden. Volle en mooi evenwichtige smaak met een goede spanning tussen tannines en aciditeit. Lange afdronk met een mooie frisheid.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, 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	eerste helft oktober
Vinificatie	fermentatie aan max. 32°C gevolgd door 3 weken maceratie in kleine inox tanks (40-50hl), nadien volgt een rijping gedurende 3 maanden in Franse barriques
Opvoeding	3 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc. 14,5%vol. total acidity 5,7 g/l dry extract 40 g/l
Productie	15.000 flessen 0,75