

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Carmignano Il Sasso DOCG Piaggia



*Il Sasso er en enkeltmarks-vin baseret på druer fra marken af samme navn.*

*Carmignano er stadig ukendt for mange trods generel høj kvalitet.*

adriatvinimport.dk



Piaggia er grundlagt af Mauro Vanucci i midten af 1970'erne og ejendommen ligger i Poggio a Caiano, tæt ved byen Carmignano, blot små 15 km vest for Firenze i Toscana. Carmignano er også navnet på en af Toscanas mere ukendte vinregioner og, ikke mindst, bedste røde vine, der erhvervede DOC status i 1975 og DOCG status i 1990. Carmignano har længe været anerkendt som et favoriseret dyrkningsområde, hvis vinhistorie kan føres tilbage til etruskerne, og allerede i 1300-1700 tallet var vinene herfra eftertragtede og nød anseelse af storhertugerne af Medici, den vel nok mest indflydelsesrige familie i renæssancens Firenze. Medici'erne var – måske - med til at starte en tradition med at dyrke Cabernet Sauvignon her og blande disse druer med den lokale Sangiovese, idet Catherine de Medici siges at have bragt den til området i det 16. århundrede. Andre kilder fremhæver at denne praksis udbredte sig i 1800-tallet og fremdeles før fremkomsten af de såkaldte Supertoscane i den senere del af det 20. århundrede. Under alle omstændigheder – og mere sikkert - er det, at en historisk vigtig Carmignano-producent i begyndelsen af 1970'erne plantede Cabernet Sauvignon-stiklinger fra Chateau Lafite på dele af sine jorder og stiklinger herfra har siden fundet vej til mange andre producenters marker og vine. Mauro Vanucci fremstillede sin første Carmignano Riserva i 1991 og har siden drevet det nu 25 ha store vinbrug, med 15 ha udlagt til vindyrkning, frem i den absolutte elite i det lille dyrkningsområde.

Carmignano Il Sasso er en enkeltmarks-aftapning fra en mark med dette navn. I overensstemmelse med traditionen her blandes Sangiovese med sorter, der traditionelt associeres med Bordeaux, men som har en lang historie i dette område. Det er en stilfuld fortolkning med dyb, rig frugt og stor koncentration, der understøttes af struktur og smagsfyldte, som forener raffinement og kraft. Det er en *strålende Carmignano*, som poeten Francesco Redi engang omtalte vintypen, der også fremviser den mere moderne fortolkning af områdets vine, som især Piaggia var en tidlig eksponent for, med mere koncentrerede og dybe vine end tidligere og den lagrer fremragende. Det er en gastronomisk alsidig vin, naturligt rettet mod de bedste og mest smagsrige stykker kød og retter.

### LOKALITET

Toscana, Carmignano

### TYPE

Rødvin

### DRUER

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc, 10% Merlot.

### UDBYTTE

6000 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, ikke certificeret.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

Ca. 18-20 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres mindst 15 måneder på franske barriques og 6 måneder på flaske før frigivelse.

### OPLEVElsen

Intenst rubinrød. Den aromatiske profil bringer minder om skovbær og modne kirsebær og i munden har vinen en dyb og lovende struktur med skøn længde i afslutningen.

### ASSOCIATIONER

- Røde skovbær
- Røde og sorte kirsebær
- Lakrids, læder, tobak

### SERVERING

- Pasta med ragu
- Grillet lam eller hårvildt
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Kan nydes ung, men lagrer til stor kompleksitet og harmoni: 10+ år fra høsten.

[www.piaggia.com](http://www.piaggia.com)