

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Poggio de' Colli DOCG Piaggia



Hvis man kan lide vine som er fremstillet på Cabernet Franc, skal man simpelthen prøve dette pragteksemplar.

Absolut topniveau!

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.

Poggio de' Colli fremstilles af ren Cabernet Franc, fra planter med fransk oprindelse og vinen blev til efter flere års forsøg med at vinificere druerne separat. Cabernet Franc antager i Carmignano typisk et udtryk med en mere moderat tanninstruktur end Cabernet Sauvignon, men også med en mere intens og egenartet *speziatura* eller krydring. Aromatisk genkalder vinen noter af brombær, blåbær, mynte og svagt konfiteret frugt. Smagen er dyb, med en næsten silket, men også næsten tygbar tekstur og stor appel i afslutningen. Der er således langt til Loires fine, men noget lettere, køligere og mere vegetale, peberfrugtduftende vine på denne varietal. Vinen er for længst anerkendt for sin sjældenhed og sin unikke karakter og er ganske skøn i ungdommen.

LOKALITET

Toscana, Carmignano

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Cabernet Franc

UDBYTTE

5000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Økologisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Ca. 14 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Mosten gæres på den naturlige gær fra skallerne og gennemgår malolaktisk gæring på fad. Vinen lagres på franske barriques og dernæst 6 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Intens rubinrød med blåviolette reflekser. En udtryksfuld Cabernet Franc, med skøn, nuanceret frugt. I munden stilfuld og sansseappellerende. Dyrkningshabitatet har givet den en tiltalende varme i karakteren og den er velgørende i munden med sin næsten silkede og bløde tekstur.

ASSOCIATIONER

- Blommer, brombær, blåbær
- Mynte, urter, lakrids, vanilin

SERVERING

- Pasta med ragu f.eks med hare
- Risotto med due og pecorino
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Nydes til den unge side, mens der er friskhed i behold.

www.piaggia.com