

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Carmignano Riserva DOCG Piaggia



Carmignano Riserva er Piaggias flagskib med stor smagsfylde og rigdom.

En vin der også med fordel kan lagres i mange år.

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 Riserva er en enkeltmarksvin fra Il Piaggia, nær Poggetto og er vinbrugets flagskib. Mauro og nu også datteren Silvia Vanucci forstår sig selv og dermed Piaggia, som en moderne fortolker af Carmignano og Mauro har siden begyndelsen forsøgt at frembringe mere dybe og koncentrerede vine end de mere traditionelle fortolkninger af vintypen. Det er en Carmignano af en imponant smagsfylde med stor rigdom i karakteren, båret af en dyb struktur. Alligevel er den indtagende i ungdommen og den markerer sig altid som et af de mest ophøjede udtryk for områdets vine. Ved en vertikalsmagning hos Piaggia af årgangene 1994-2000 viste vinen også en formåen til at lagre til storhed og dens fremtid er nu sikkert i hænderne på Silvia, der formelt har overtaget ejendommen.

### LOKALITET

Toscana, Carmignano

### TYPE

Rødvin

### DRUER

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

### UDBYTTE

6500 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, ikke certificeret.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

18-28 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltonke. Vinen lagres mindst 18 måneder på franske barriques og 6 måneder på flaske før frigivelse.

### OPLEVElsen

Intenst rubinrød. Den aromatiske profil bringer mindelser om modne kirsebær, blomster og solbær, individuelt af en egen speziatura. I munden er vinen dyb og meget velstruktureret og med en fin sødme i den lange harmoniske smag. En stor Carmignano – stort anlagt og en stor vin.

### ASSOCIATIONER

- Blommer, kirsebær, solbær
- Lakrids, læder, tobak

### SERVERING

- Pappardelle med ragu
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Kan nydes ung, men lagrer eminent: 15-20+ år fra høsten.

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