

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Pietranera IGT Piaggia



*Pietranera imponerer med sin store fylde. Selv om den er Piaggias basisvin er den et fornemt eksempel på områdets og vinmagerens kvaliteter.*

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.

Pietranera fremstilles på ren Sangiovese og er en frisk og elegant velstruktureret vin, der udmærker sig ved en skøn kirsebærfrugtighed og en attraktiv *speziatura* eller *kryddring*, der giver aromatisk karakter. Den udfylder samme funktion som en basis-Chianti og fremviser nogle af de egenskaber Sangiovese antager i Carmignano og kan her opleves i ungdommens mere primærfrugtige klædedragt. Mauro og datteren Silvia Vanucci foretrækker at give den en forholdsvis lang maceration på 18-20 dage for at udtrække et optimum af sanseproducerende stoffer fra druematerialet, der er forholdsvis sent høstet. Alligevel formår de at frembringe en vin med stor umiddelbar appel og kvaliteter, der gør den oplagt til en bred vifte af pasta- og kødretter, eller en hjemmegjort pizza.

### LOKALITET

Toscana, Carmignano

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Sangiovese

### UDBYTTE

8000 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, ikke certificeret.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

Ca. 18-20 dages maceration på temperaturkontrollerede stål-tanke. Vinen lagres mindst 3 måneder på brugte franske barriques og 6 måneder på flaske før frigivelse.

### OPLEVElsen

Intenst rubinrød. Næse med varietaltro noter, der inkluderer kirsebær i mange variationer og præg af læder og en karakteristisk spiciness. Smagfuld og harmonisk i munden, med fine, smidige tanniner og nerve i afslutningen.

### ASSOCIATIONER

- Røde og sorte kirsebær
- Lakrids, læder, tobak

### SERVERING

- Pappardelle med ragu af vildsvin
- Rosmarinstegt lam
- Stegt og grillet rødt kød
- Pizze

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIAL

Drikkes for sin relative ungdom og 5+ år fra høsten.

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