


# Carmignano Riserva DOCG 75 cl



75 cl

 IT - Toskana - 2021


 Piaggera


Intensives Rubinrot. In der Nase Cassis und Himbeeren, reife dunkle Frucht, dazu Tabak, Schokolade und süße Gewürze. Am Gaumen dicht und zugleich präzise, mit saftiger Textur, frischer Säure und reifen, feinkörnigen Tanninen. Der Abgang bleibt lang, würzig und fruchtgetragen. Spontan vergoren und mindestens 18 Monate in französischer Eiche ausgebaut, ohne Filtration.


 **Traubensorte** 70% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

 **Herkunft** Toskana


 **Produzent** Piaggera

 **Vinifikation** Handlese und separate Vinifikation in kleinen Behältern Gärung ohne Reinzuchthefen Maischekontakt ca. 18 bis 25-28 Tage biologischer Säureabbau im Barrique Abfuellung ohne Filtration und ohne Schönung.

 **Charakter** Intensives Rubinrot. In der Nase Cassis und Himbeeren, reife dunkle Frucht, dazu Tabak, Schokolade und süße Gewürze. Am Gaumen dicht und zugleich präzise, mit saftiger Textur, frischer Säure und reifen, feinkörnigen Tanninen. Der Abgang bleibt lang, würzig und fruchtgetragen. Spontan vergoren und mindestens 18 Monate in französischer Eiche ausgebaut, ohne Filtration.

 **Passt zu** Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Reife Käse, Wurstwaren, Trüffelgerichte

 **Trinkempfehlung** Jetzt bis 2038 genießen, 18-20°C

 **Artikel Nr.** 09205/21

 **Inhalt** 75 cl

 **Jahrgang** 2021

 **Weintyp** Rotweine