LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Poggio dei Colli
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Piaggia
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% cabernet franc
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Piaggia est un domaine de Poggio a Caiano, situé à environ 14 km à l'ouest de Florence. Mauro Vannucci s'y est installé dans les années 70 et a acheté 15 ha de vignobles, de l'appellation Carmignano. Misant sur la qualité, il produit son premier Carmignano Riserva en 1991. Aujourd'hui, il est secondé par sa fille Silvia et le domaine s'est enrichi de nombreuses nouvelles parcelles. En 2014, il comporte environ 25 ha dont 15 consacrés à la viticulture. Le domaine produit e. a. deux carmignano : 'Il Sasso' un cru provenant du vignoble du même nom, et le Carmignano Riserva. Les deux vins se composent de 70 % de sangiovese complétés de 20 % de cabernet sauvignon et cabernet franc et 10 % de merlot, et sont élevés respectivement 15 et 18 mois en barriques françaises. La couleur de ce Poggio dei Colli est rouge intense avec des réflexes violets. Au nez, mûre, framboise, clou de girofle, menthe, café. Riche, corsé, avec des fruits souples et mûrs, très savoureux, mais aussi élégant avec une acidité fine. Les tannins sont magnifiquement entrelacés avec le chêne doux.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Guyot-formé sur un sol de texture moyenne riche en argile et galestro, exposé sud/ouest à environ 250 mètres d'altitude.
Vinification	Fermentation avec uniquement des levures indigènes en cuves de chêne ouvertes, macération pelliculaire de 2 semaines avec pigeages manuels et fermentation malolactique en barriques, sans filtration ni clarification.
Elevage	15 mois en barriques.





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)