LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Rosso Toscana Pietranera
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Piaggia
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% sangiovese
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. Le Pietranera a une couleur rouge rubis intense. Le nez est complexe sur des fruits des bois confiturés et des épices douces. La bouche est pleine et bien équilibrée entre charge tannique et acidité. La finale est persistente et dotée d'une belle fraîcheur.
Servir sur	pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Carmignano, Poggio a Caiano, différentes orientations, sous-sol calcaire.
Rendement	60 HL/ha
Vendange	Début octobre pour le Sangiovese.
Vinification	Fermentation à maximum 32°C suivie par 3 semaines de macérations en inox.
Elevage	3 mois en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale: 5,7 g/l - extrait sec: 40 g/l
Production	15.000 bouteilles 0,75





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)