

ARTIKELFICHE

Naam	Poggio dei Colli
Jaartal	2013
Producent	Piaggia
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% cabernet franc
Omschrijving	<p>Het domein Piaggia ligt in Poggio a Caiano, op zo'n 14 kilometer ten westen van Firenze. Mauro Vannucci vestigde er zich in de jaren zeventig en kocht 15 hectare wijngaard in de appellatie Carmignano, waar hij een maximum aan kwaliteit uit weet te halen. Hij produceerde de eerste Carmignano Riserva in 1991. Ondertussen staat zijn dochter Silvia mee aan het roer van het domein en werden nog veel wijngaarden bijgekocht. Het domein telt anno 2014 in totaal circa 25 hectare waarvan 15 staan aangeplant met wijnstokken.</p> <p>Er worden onder andere twee Carmignanowijnen gemaakt. De eerste, 'Il Sasso' is een single vineyardwijn van de gelijknamige wijngaard, daarnaast wordt er ook een Carmignano Riserva gemaakt. Beide wijnen bestaan uit 70% sangiovese aangevuld met 20% cabernet sauvignon en cabernet franc en 10% merlot, en rijpen respectievelijk 15 en 18 maanden op Franse barriques.</p> <p>De Poggio dei colli heeft een diepe robijnrode kleur die naar het violet neigt. In de neus ontdekken we framboos, bramen, oosterse kruiden, koffie en tonen van balsamico en munt. Een erg complexe neus dus. De smaak is elegant met zeer fijne tanines maar toch is de wijn mondvullend. De wijn eindigt soepel en zuiver.</p>
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Carmignano, Poggio a Caiano, diverse exposities met mix van ondergrond, vooral klei, aanplant wijngaarden in 1984 en 2001.
Opbrengst	70 HL/ha
Oogst	eerste week van oktober
Vinificatie	fermentatie aan max. 32°C gevolgd door 4 weken maceratie in kleine inox tanks (40-50hl), nadien volgt een rijping gedurende 24 maanden in Franse barriques, 12 maanden flesrijping vooraleer te commercialiseren.
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5% vol total acidity 5,7 g/l dry extract 33,1 g/l
Productie	15.000 flessen 0,75
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Recensentscores	Antonio Galloni: 91

