

DRINKS.

Piaggia Poggio de' Colli Cabernet Franc Toscana IGT 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7014620
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Piaggia, Via Cegoli 47, 59016 Poggio a Caiano, Italie
Marke	Piaggia
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>6 Monate
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von Vanille, Tabak, Himbeeren, Brombeeren, Schwarzkirschen, Kaffee, Minze, Lakritz und Leder.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Cabernet Franc
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die meisten Landgutbesitzer in der Toskana stellen nicht nur Wein, sondern auch Olivenöl her. So ist es auch der Fall bei Piaggia. Das Unternehmen wurde in den 70er Jahren gegründet, als Mauro Vannucci in dem Weinbaugebiet Carmignano, etwa 14 km westlich von Florenz, Land kaufte. 15 Hektar des mittlerweile 25 Hektar grossen Landguts sind mit Weinreben bestückt. 1991 produzierte er seinen ersten Carmignano Riserva und sorgte mit seinen Weinen schnell für Aufsehen unter Weinkennern. Unter Verwendung älterer Klone französischer Herkunft hat der Betrieb nach Jahren sorgfältiger Vinifizierung und gezielter Verkostungen mit der Produktion eines reinen Cabernet Francs begonnen: Poggio de 'Colli. Diese Rebsorte hat auf den Ländereien ein ideales Habitat gefunden, um Weine von grosser Eleganz, Finesse und Komplexität zum Ausdruck zu bringen. Die Trauben werden in offenen Holzbottichen vinifiziert und bleiben etwa zwei Wochen lang in Kontakt mit den Schalen. Die Gärung findet unter Verwendung eigener, natürlicher Hefen statt. Für die malolaktische Gärung wird der Wein in französische Barriques umgefüllt. Die Flaschenreifung dauert mindestens sechs Monate an.