

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7014620
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Piaggia, Via Cegoli 47, 59016 Poggio a Caiano, Italie
Marque	Piaggia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>6 mois
Dégustation	éveille des impressions de vanille, de tabac, de framboises, de mûres, de cerises noires, de café, de menthe, de réglisse et de cuir.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Cabernet Franc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier

Description

La plupart des propriétaires de domaines en Toscane ne produisent pas seulement du vin, mais aussi de l'huile d'olive. C'est également le cas de Piaggia. L'entreprise a été fondée dans les années 70, lorsque Mauro Vannucci a acheté des terres dans la région viticole de Carmignano, à environ 14 km à l'ouest de Florence. 15 hectares du domaine, qui en compte aujourd'hui 25, sont plantés de vignes. En 1991, il a produit son premier Carmignano Riserva et ses vins ont rapidement fait sensation auprès des connaisseurs. En utilisant des clones plus anciens d'origine française, après des années de vinification minutieuse et de dégustations ciblées, l'exploitation s'est lancée dans la production d'un Cabernet Franc pur : Poggio de 'Colli. Ce cépage a trouvé sur les terres un habitat idéal pour exprimer des vins d'une grande élégance, finesse et complexité. Les raisins sont vinifiés dans des cuves en bois ouvertes et restent en contact avec les peaux pendant environ deux semaines. La fermentation a lieu en utilisant des levures naturelles propres. Pour la fermentation malolactique, le vin est transvasé dans des barriques françaises. Le vieillissement en bouteille dure au moins six mois.