



## PIAGGIA

**LOKALITA:** Itálie, Toskánsko, Carmignano

**ROZLOHA VINIC:** 15 ha (100 % červená)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 75.000 lahví

**PODLOŽÍ:** hlinito-vápencové, vápencové

**ODRŮDY:** Cabernet franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

**TOP VÍNO:** Carmignano Riserva Piaggia, Poggio de' Colli

**TECHNOLOG:** Alberto Antonini, Emiliano Falsini

**KONTAKT:** Via Cegoli, 47, 59016 Poggio a Caiano (PO)

**WEB:** [www.piaggia.com](http://www.piaggia.com)

Vinařství Piaggia sídlí v provincii Prato, asi patnáct kilometrů západně od Florencie, a vlastní pozemky v obcích Carmignano (částečně v apelaci DOCG) a Poggio a Caiano. Usedlost založil Mauro Vannuci, když v polovině sedmdesátých let zakoupil na základě svého přesvědčení o ideální expozici vinic a složení podloží pro místní vína pozemky v DOC oblasti kousek od Piaggia.

Region Carmignano je zajímavý nejen svou polohou, ale hlavně podmínkami, které zde panují. Velký rozdíl denních a nočních teplot, převážně v létě, kvalitní drenáž a bohaté podloží s obsahem vápence představují ideální a vyvážené podmínky pro místní révu. Té vévodí Sangiovese, mimořádných výsledků zde ale dosahuje také Cabernet Franc.

V roce 1991 vytvořil svou první Piaggia Carmignano Riserva DOCG a od té doby začala jeho vášeň pro víno sílit. Do vinaření zapojil svou dceru Silvii, která je současnou majitelkou vinařství. Na počátku devadesátých let přikoupil patnáct hektarů na jednom z nejlepších pozemků v apelaci. Jedná se o přírodní údolí pár stovek metrů od centra Carmignano s úžasným výhledem na Florencii.

Vinařství Piaggia produkuje pouze pět, svou povahou odlišných, vín. Základní tradiční Carmignano s názvem Pietranera (Sangiovese s malým podílem Canaiolo), komplexnější Il Sasso (70 % Sangiovese, 20 % Sauvignon Cabernet a Sauvignon Franc, 10 % Merlot), vlnkovku v moderním pojetí Carmignano Riserva Piaggia (stejně složení jako Il Sasso), specialitu Poggio de' Colli (100 % Cabernet Franc) a růžové Viti dell' Erta (Sangiovese s minoritním podílem dalších odrůd zde pěstovaných).



## Červená vína

### Poggio de' Colli IGT

**Odrůda:** Cabernet Franc

**Vinice:** 250 m. n m.; jihozápadní expozice; galestro, hlína

**Vinifikace:** Ruční sběr a selekce, fermentace v dřevěných kádích na kvasinkách z vinice, macerace cca 2 týdny, potápění matolinového klobouku. Následně je víno přečerpáno do francouzských barikových sudů, kde proběhne malolaktická fermentace a zrání po dobu 15 měsíců. Poté je víno bez filtrace a čiření lahvoáno, následuje 6 měsíců zrání na lahvi.

**Ocenění:** Veronelli: 2014 - 95, 2013 - 96, 2012 - 98, 2011 - 97, 2010 - 97; Galloni: 2013 - 91, 2012 - 92

### Piaggia Riserva DOCG

**Odrůda:** 70 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc, 10 % Merlot

**Vinice:** 250 m. n m.; jihozápadní expozice; galestro, hlína

**Vinifikace:** Ruční sběr a selekce, fermentace v malých kádích (kvůli lepší extrakci) na kvasinkách z vinice, macerace (v závislosti na odrůdě) 18 až 28 dní, potápění matolinového klobouku. Následně je víno přečerpáno do francouzských barikových sudů, kde proběhne malolaktická fermentace a zrání po dobu 18 měsíců. Poté je víno bez filtrace a čiření lahvoáno, následuje 6 měsíců zrání na lahvi.

**Ocenění:** Veronelli: 2013 - 93, 2011 - 93, 2010 - 93, 2009 - 94; Galloni: 2013 - 92, 2012 - 91, 2011 - 94

### Il Sasso DOCG

**Odrůda:** 70 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc, 10 % Merlot

**Vinice:** 250 m. n m.; jihozápadní expozice; galestro, hlína

**Vinifikace:** Ruční sběr a selekce, fermentace v malých kádích (kvůli lepší extrakci) na kvasinkách z vinice, macerace (v závislosti na odrůdě) 18 až 20 dní, potápění matolinového klobouku. Následně je víno přečerpáno do francouzských barikových sudů, kde proběhne malolaktická fermentace a zrání nejméně 15 měsíců. Poté je víno bez filtrace a čiření lahvoáno, následuje 6 měsíců zrání na lahvi.

**Ocenění:** Veronelli: 2014 - 91, 2013 - 91, 2012 - 91, 2011 - 91, 2010 - 91; Galloni: 2013 - 90, 2012 - 92

### Pietranera IGT

**Odrůda:** Sangiovese

**Vinice:** 250 m. n m.; jihozápadní expozice; galestro, hlína

**Vinifikace:** Ruční sběr a selekce, fermentace v malých kádích (kvůli lepší extrakci) na kvasinkách z vinice, macerace (v závislosti na odrůdě) 18 až 20 dní, potápění matolinového klobouku. Následně je víno přečerpáno do francouzských barikových sudů, kde proběhne malolaktická fermentace a zrání po dobu 10 měsíců. Následuje lahvoání a 6 měsíců zrání na lahvi.

