

INFO

Vinens Navn: Piemaggio IGT

Producent: Pie Maggio

Område/Land: Toscana, Italien

Drue(r): Afh. af årgang men typisk: Sangiovese (65%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (10%)

Vinfremstilling: Manuel høst, let presning, derefter 25 dage på ståltanke ved 28-30 grader. Vinen lagrer 36 mdr. på tonneaux og herefter minimum 3 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Primært kalksten iblandet ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 13,5%

Producentens web: piemaggio.com

Yderligere information:

Piemaggio vingården er beliggende i Castellina in Chianti, i hjertet af Chianti Classico appellationen. Den ældste del af ejendommen går tilbage til det 12. og 13. århundrede.

I dag udgør besiddelserne 58ha vinmarker, skove og oliventræer. 12ha af vinmarkerne er beliggende i området Le Fioraie, en af de mest prestigefyldte områder i Chianti Classico appellationen.

