

Le guide premiano ancora i vini dell'azienda Piaggia di Mauro e Silvia Vannucci, che è anche la presidente di turno del consorzio dei viticoltori carmignanesi: una conferma più che una novità.

Al Gambero Rosso è piaciuto come l'anno scorso il Poggio de' Colli 2011, un vino un po' "fuori dagli schemi", cabernet franc in purezza invecchiato in barriques, prodotto con uve di vecchi cloni francesi. Nella guida "Vini d'Italia 2014" l'hanno ancora premiato con tre bicchieri, il massimo.

La guida de L'Espresso, che sarà presentata tra poche settimane, ha assegnato invece l'eccellenza alla riserva Piaggia 2010, un Carmignano Docg, produzione principe del Montalbano, che da tempi non sospetti, fin dal Seicento, sposa sangiovese e cabernet: l'uva francesca, come la chiama ancora qualche vecchio contadino, arrivata a Carmignano quando in Francia era regina una Medici e base anche per le Doc Barco Reale e vin Ruspo. (w.f.)