LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Occhio di Pernice
Millésime	2005
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2040
Producteur	Avignonesi
Style de vin	rond, puissant, doux
Appellation	DOC Vin Santo di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	15,00% vol
Description	Le domaine qui porte le nom d'une famille noble de Montepulciano a été repris en 2009 par notre compatriote Virginie Saverys. En dix ans Avignonesi est devenu le plus grand domaine viticole régénératif d'Italie. Animée par le respect des ouvriers, des consommateurs et de l'environnement Virginie a banni l'emploi de biocides synthétiques hautement toxiques qui empoisonnent les populations, les sols, l'air et l'eau. Aussi l'usage d'adjuvants provenant de l'industrie tels que levures, colorants, enzymes, tannins, etc est exclu. Convaincue que sans bon raisin il n'y a point de grands vins, Virginie a porté son effort sur la réhabilitation de la viticulture tout en donnant au chai un rôle de surveillance plus que d'intervention. Et aussi le bilan carbone d'Avignonesi est en constante amélioration. Le style des vins évolue plus vers la fraîcheur, la prévalence du fruit et l'élégance. Bref, des vins qui font plaisir à boire. Le domaine Avignonesi compte environ 175ha de vignes pleinement certifiées Biologique et Biodynamique. Tous les vins sont véganes et proviennent exclusivement de raisins cultivés sur le domaine. Depuis 2010 les Nobile d'Avignonesi sont 100% Sangiovese. Ils sont la carte de visite d'Avignonesi. Mais le domaine produit aussi toute une série d'autres vins, souvent à base de cépages internationaux. Les plus connus sont le chardonnay ''Il Marzocco' et le merlot 'Desiderio'. D'autres produits remarquables sont le Vin Santo blanc et le Vin Santo rouge 'Occhio di Pernice' à base de Sangiovese et vinifiés avec des raisins passerillés. Leur élevage dure au moins dix ans en petits fûts de cinquante litres ce qui leur permet d'atteindre une complexité incomparable. L'Occhio di Pernice a une couleur brun foncé et un nez aux arômes très complexes de fruits sèchés, de roses, d'expresso, d'herbes sèchées, minéraux et de noisettes rôties. Structure siropeuse, avec les mêmes impressions en bouche et une complexité extraordinaire.
Servir sur	fromages puissants ou vieillis, pâtisserie, vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Montepulciano, Le Capezzine
Vendange	Ceuilli à la main
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 ans en caratelli (50-60 l)
Analytique	Alc: 12,5% vol - acidité totale: 6,67 g/l - extrait sec: 470,5 g/l - pH: 3,98 - sucre résiduel: 393 g/l
Production	2.040 bouteilles



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)