LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Occhio di Pernice
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Avignonesi
Appellation	DOC Vin Santo di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	12,50% 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 est dense et mystérieux, avec un bouquet complexe de pruneaux, dattes, propolis, pain d'épices, malaga et tabac. En bouche, il est doux et épicé, avec des notes d'abricots secs et de noisettes fumées, rehaussées d'épices de Noël. Un vin qui surprend à chaque gorgée par sa richesse et sa profondeur, avec une finale longue et persistante.

Servir sur	volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas', fromages bleus, desserts à base de chocolat
Origine	Le sol est composé de couches d'argile, de sable et de limon datant du Pléistocène.
Vendange	Les raisins ont été récoltés à la main dans la première quinzaine de septembre.
Vinification	Les raisins sont délicatement pressés et le moût est transféré dans des "caratelli" (fûts en chêne de 50 à 60 litres) pour une fermentation lente et naturelle avec l'aide d'une levure indigène appelée "madre".
Elevage	Plus de 10 ans d'élevage en "caratelli".
Production	2.204 bouteilles (375 ml)
Notes des critiques	Decanter: 98 jamessuckling.com: 95 Eric Guido, Vinous: 94

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)