LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vin Santo
Millésime	2010
Producteur	Avignonesi
Appellation	DOC Vin Santo di Montepulciano
Cépages	malvasia, trebbiano toscano
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.



Ce Vin Santo se caractérise par des arômes intenses de caramel et de coque de noix, adoucis par des notes de miel de miellat, de muscade et de menthe pouliot. La finale évoque des souvenirs d'orange confite et de biscuits au beurre. En bouche, ce vin doux révèle une infinité de sensations gustatives, une symphonie de figues sèches, d'amandes et de confiture d'orange. Un équilibre parfait entre douceur et acidité conduit à une finale longue et sensuelle.

Servir sur	desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Le sol est constitué de sédiments datant du Pléistocène (3 millions – 120 000 ans), composés d'argile sableuse et d'une teneur modérée en calcaire. Les vignes ont 10 ans. Elles sont conduites en cordon à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer.
Rendement	5.500 pieds/ha
Vendange	Les raisins ont été récoltés à la main dans la première quinzaine de septembre, placés dans de petites caissettes recouvertes de feuilles de vigne, puis immédiatement étalés sur des nattes en bambou dans l'appassitoio (salle de séchage), où ils sont resté
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	10 ans en caratelli.
Production	2.600 bouteilles (100 ml)
Notes des critiques	Wine Spectator: 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)