LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	50 & 50
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	50% merlot, 50% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,00% 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. Le 50&50 a une couleur intense rouge cerise et un nez fin de fruits rouges, de baies de sureau et de vanille. La bouche est pleine et élégante, avec des tannins doux bien en équilibre. La longue finale fait ressortir des amandes et des noix.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Merlot : vignobles Avignonesi à La Selva. Sangiovese : vignobles Capanelle à Gaiole.
Rendement	30 hl/ha
Vendange	10 septembre -3 octobre pour le Merlot, mi-septembre - mi-octobre pour le Sangiovese.
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	24 mois en barriques neuves (vin assemblé).
Production	36.098 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)