

Nom	Da-Di Bianco
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	17% grechetto bianco, 13% trebbiano toscano, 22% vermentino, 48% orpicchio
Pourcentage d'alcool	13,50% 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.

Le Da-Di a une couleur jaune intense. Un vin harmonieux avec une personnalité distincte et fraîche. Le nez est élégant avec des notes délicates d'ananas, de pêche blanche, de fleur de sureau et de fleurs blanches. En bouche, des notes de citron vert et de miel de fleurs sauvages se révèlent. Finale élégante et persistente.

Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, plats végétariens, fromages doux
Origine	Vignobles à Cortona.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Récolte manuelle, 1 septembre - 15 septembre.
Vinification	Vermentino : pressurage des grappes entières, fermentation et élevage en amphores. Grechetto : macération carbonique de 6 jours en acier inoxydable suivie d'une fermentation et d'un élevage en amphores de grès. Orpicchio : pressurage de la grappe entière suivi d'une fermentation et d'un vieillissement en barriques. Trebbiano : macération de 48 heures de raisins égrappés suivie d'une fermentation et d'un vieillissement en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Sur lies (printemps - été)
Analytique	Extrait sec: 21,52 g/l - acidité totale: 5,96 g/l - sucre résiduel: 0,85 g/l - sulfites: 77 mg/l - pH: 3,38

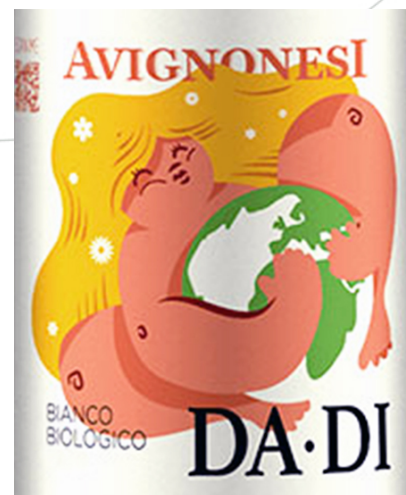
Production 8.000 bouteilles

Notes des critiques

jamesuckling.com: 92

Heures d'ouverture de notre magasin

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



nv LICATA sa

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