

Nom	Da-Di Rosso
Millésime	2022
Producteur	Avignonesi
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 nez est intense avec des arômes de cerises, de framboises mûres, de groseilles et de fraises des bois. La bouche est vive et complexe avec des saveurs de cerises acides et noires et des notes florales. Bel équilibre entre les tanins et l'acidité. La finale est une fusion surprenante entre la douceur séduisante et la fraîcheur aromatique.
Servir sur	charcuterie, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles dans le sud-est de la Toscane.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	13 septembre - 23 septembre
Vinification	Da-Di est vinifié dans 13 fûts toscans en terre cuite - 8 ont été fabriqués par Artenova à Impruneta et 5 par le Laboratorio San Rocco à Torrita di Siena avec de l'argile du Mont Amiata. Vinification avec 10% de grappes entières. Fermentation avec des levures indigènes et macération d'environ 30 jours avec pigeage manuel.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	90 jours en amphores.
Analytique	Extrait sec: 29,65 g/l - acidité totale: 5,90 g/l - sucre résiduel : 0,95 g/l - sulfites: 59 mg/l - pH: 3,50
Production	17.690 bouteilles
Notes des critiques	jamessuckling.com: 90

