LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Grifi
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% cabernet sauvignon, 50% sangiovese
Pourcentage d'alcool	15,00% 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 Grifi a une couleur rouge rubi et des arômes de fruits rouges mûrs, de cerises, de romarin, de thym et de sous-bois. Intrigant et séduisant, ce vin puissant présente une belle structure tannique, bien que soyeuse, et une bouche longue et savoureuse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Selva à Cortona.
Rendement	2.564 - 5.682 pieds/ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Fin août à mi-septembre.
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox.
Elevage	18 mois en barriques françaises et en grands fûts slavoniens.
Analytique	Extrait sec: 30,85 g/l - acidité totale: 5,33 g/l - sucre résiduel: 0,92 g/l - pH: 3,65
Production	26.035 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 93 James Suckling, jamessuckling.com: 93 Aldo Fiordelli, Decanter: 92 Falstaff: 91



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)